Anno XXVII - Fasc. 608 Roma, 16 Marzo 1931 - IX (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 608 (16 Marzo 1931).

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Telefono 21-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. 24 - Estero L. 34 - Abb. sem.: L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1.20
(Col premio gratuito e franco: "L'Almanacco degli Agricoltori„ Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

ANNO XXVII Roma, 16 Marzo 1931 - IX FASCICOLO 608

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele II all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

La Bonifica Integrale del " Tavoliere „

Da chi per la prima volta, in quale epoca, e perchè fosse stato dato il nome di *Tavoliere* a quei diversi luoghi della Puglia adibiti a pascoli invernali, e il nome di *Tratturi* alle diverse vie che vi adducevano (luoghi e vie che variano nei diversi tempi di numero e di estensione) io non saprei esattamente precisare.

La maggioranza degli scrittori fa derivare la parola Tavoliere da *tabulae censuales* (i contratti che i censori stipulavano per concedere le terre in affitto).

Altri scrittori, come l'Ageta (nelle sue *Adnotations*, Napoli, 1736) dice che volgarmente *lo tavoliero* era chiamato così perchè il luogo si presentava piano, vasto e quadrato.

Ancora oggi in molti paesi della Puglia è detto *tavoliere* il coperchio della madia, fatto di legno piano, largo, rettangolare. E quanto alla voce Tratturo, la si fa derivare da *tradoria*, voce dei Codici Teodosiano e Giustiniano, ov'è a indicare il privilegio di usare del corso pubblico mantenuto dal fisco.

Più che la storia delle parole, quello che preme ai nostri fini di rilevare è che la storia del Tavoliere e dei Tratturi (la storia di questa pianura e di queste vie adibite al pascolo) si lega alla vicenda della dominazione romana, barbarica, normanna, sveva, angioina, aragonese, francese borbonica, bonapartista (nel periodo aragonese con Alfonso I di Napoli — il Magnanimo — si ha un ordinamento amministrativo fiscale e giudiziario che culmina nella Prammatica del 1° agosto 1445 e che ha un alto valore storico) fino alla costituzione del Regno d'Italia, quando l'istituto del Tavoliere è soppresso, dopo un vasto movimento dottrinario e legislativo, e le terre sono sciolte da tutti i vincoli e possono finalmente e liberamente essere seminate! (legge del 26 febbraio 1865, n. 2168) e i Tratturi hanno un loro proprio ordinamento, imposto dalle persistenti esigenze di un'industria armentizia, ch'ebbe proprio in queste terre il periodo di massimo splendore.

Le condizioni odierne di coltura, quali esse siano, vanno doverosamente messe in rapporto precisamente a questo dato storico, che ci ricorda la data di libertà proclamata per questa terra, che fino a ieri, si può dire, a differenza di tutti gli altri « comprensori d'Italia », è stata tenuta ai ceppi per le esigenze fiscali dei passati Governi, e che pur nelle condizioni attuali ha portato la provincia di Foggia al primo posto nel 1929 con 3.200.000 quintali di grano!

E il dato storico ci ricorda pure che non per la Puglia e per l'Abbruzzo soltanto, ma per l'Italia tutta, la questione della sistemazione dei tratturi, va ormai definita, perchè, per una considerazione generale, il Governo Fascista non può non dare effettiva esecuzione alle sue stesse leggi (Regio decreto 30 dicembre 1923, n. 3244, e relativo regolamento 29 dicembre 1927, n. 2101) per una più efficace tutela e per una più utile destinazione di questo ingente patrimonio dello Stato; e, per una considerazione specifica, la appassionante questione delle « strade di trasformazione fondiaria » (questa nuova categoria creata dalla Legge Mussolini, e che nella storia della nostra legislazione stradale rappresenta, dopo lenta e faticosa evoluzione, l'affermazione vittoriosa del concetto di strada, come mezzo di penetrazione e di frazionamento fondiario), questa questione, che affiora e domina in tutte le discussioni, va messa in stretto e diretto rapporto appunto con quella dei tratturi, che il comprensorio del Tavoliere precisamente attraversano per centinaia di chilometri, e la cui definitiva e sollecita sistemazione agevolerebbe notevolmente, anche dal punto di vista finanziario, la costruzione di una nuova rete di strade rotabili: condizione indispensabile — se non sufficente — per un inizio di bonifica integrale: la prima che consenta la esecuzione di tutte le altre opere di trasformazione perchè non si trasforma un territorio, se non si penetra e non si percorre. E' un mio convincimento manifestato alla Camera fin dal marzo 1925. Successivamente, il ministro Giuriati a Napoli (settembre 1925), al 1° Congresso nazionale delle bonifiche ha riconosciuto « che nel Mezzogiorno le strade servono pel trasporto dei prodotti, delle macchine e dei concimi ». Almeno per il Tavoliere è da vincere, pur con le necessarie contemporanee garenzie, ogni perplessità.

E poi la realtà delle cose s'impone più di qualunque ragionamento! Quando infatti si è dovuto formulare il programma delle opere — nel giugno scorso — sia pure sotto l'assillo della disoccupazione — non sempre e in tutte le zone ugualmente preoccupante — che cosa si è potuto segnare, come primo passo nella trasformazione fondiaria del Tavoliere? Le strade!

Occorre, è vero, richiedere le garenzie, cioè studiare

il modo migliore perchè alle strade seguano le altre opere di trasformazione. Ma occorre, anche, e prima di tutto, che le proposte di costruzione di nuove strade di trasformazione fondiaria siano controllate tronco per tronco, più che strada per strada, perchè si abbia la certezza che il danaro del contribuente (anche i danari dello Stato sono danaro della « povera pecora tosata fino alla pelle », sia speso con la massima parsimonia per strade effettivamente indispensabili, senza le facili suggestioni di piani generali affrettati, senza deviazioni pericolose, senza preferenze e senza concessioni tanto eccezionali, che possono dare la impressione di una ingiustizia.

Lo studio del comprensorio del Tavoliere presuppone ancora alcuni altri elementi generali che riguardano naturalmente tutta la provincia di Foggia, dalla quale non si può staccare il Tavoliere; e la provincia di Foggia, come si sa, ha una superficie di 7000 chilometri quadrati, una popolazione che arriva ai 600.000 abitanti e 58 comuni con 16 frazioni e borgate rurali.

La popolazione del Tavoliere è di 260 mila abitanti circa; in 18 comuni, con 10 frazioni e borgate rurali vecchie abitate, e con una nuova, recente, disabitata. La estensione del Tavoliere si aggira intorno ai 400 mila ettari. Ed ecco qualche altro dato sulla distribuzione delle colture:

Nella provincia di Foggia, anno 1930, vi sono: seminativo ettari 381.215; seminativo arborato ettari 16 mila 842; orto ettari 836; orto irriguo ettari 848; vigneto ettari 9.813; vigneto-oliveto ettari 4.777; oliveto ettari 23.439; mandorleto ettari 1.185; saline (adesso voi ci spiegate come nel Catasto di Foggia si trovino anche le saline) ettari 446.

E allora se si tien conto che questi dati qualitativi catastali si riferiscono, per la natura stessa delle colture, quasi interamente alla pianura e che l'incolto sterile di tutta la provincia è (sempre secondo i dati catastali) di appena ettari 1.250, viene spontanea la domanda: Ma perchè si parla e si scrive del Tavoliere come del deserto?

Per ignoranza o per tendenza a generalizzare: così, calcando le tinte, si esagera, senza alcuna ragione.

E giacchè ho parlato di borgate rurali, dirò che in queste nostre borgate rurali manca la luce: quella elettrica; manca l'acqua, il più delle volte; manca certo la fognatura; manca l'edificio scolastico; manca l'ospedale; manca il medico; manca il cinematografo (che fra tante brutte cose fa vedere anche delle cose belle e di grandissima efficacia istruttiva per le masse). Manca tutto, insomma. Non è allora naturale, umano, anzi, dotarle (e non è neppure problema facile) di qualche beneficio vitale, prima di pensare a fondarne nuove (che costano milioni) e per popolare le quali si dovrebbero spopolare i nostri paesi?

E nella provincia di Foggia, su 58 paesi esistenti, che cosa sono se non vere e proprie grosse borgate rurali quei 18 paesi che hanno una popolazione, che non arriva a quattromila abitanti?

E per gli altri, i più popolati (Foggia s'avvicina ai centomila abitanti) il sognato allontanamento — anche se di cinque o sei chilometri dall'abitato — delle famiglie rurali più povere, non apparirebbe una larvata — per quanto bene intenzionata e promettente — forma di confino rurale?

E lo so: si dice « popoliamo il Tavoliere » secondiamo questo ritmo virgiliano della vita dei campi; bisogna alleggerire la pressione demografica; dare anche la terra ai contadini; « sciamare ». Si — sta bene. Ma, ove sono da noi i preoccupanti alveari umani? In una provincia che ha settemila chilometri quadrati e appena seicentomila abitanti, il problema centrale e fondamentale non è più quello di spostare gli abitanti dai paesi, dove per lo più hanno raggiunta finalmente la possibilità di una vita fisica più umana e civile, nella campagna deserta, ma è quello di importare altre famiglie ed altre vite da altre regioni demograficamente congestionate. E non basta offrire la terra da lavorare a gente povera, perchè ad una pena si verrebbe ad aggiungerne una altra. Ma occorre assicurare il pane quotidiano col frutto della terra e del lavoro, il che non è certo problema di facile soluzione, quando l'ordinamento generale della proprietà e delle colture è nel Tavoliere quale attualmente si presenta.

Facciamo un'inchiesta per sapere se esistano nel Tavoliere di Puglia dei proprietari assenti, che abbandonano la terra, che vivono di rendita nei circoli della caccia, che perciò tradiscono la Nazione nella sua battaglia fondamentale, la battaglia rurale.

L'ipotesi che il Tavoliere sia un latifondo e sia nelle mani di pochi latifondisti. Orbene, l'onorevole Serpieri, nel 1922, quando commentava il progetto di legge sulla trasformazione del latifondo e la colonizzazione interna, scriveva: « Il problema centrale non è già quello di ripartire in un diverso modo la proprietà o distribuire in un diverso modo sul territorio la popolazione; ma di trovare un nuovo sistema di produzione, sostituibile a quello esistente, e più intensivo, tale da offrire continuità di lavoro e di reddito ad una più densa popolazione ».

Questo concetto trova conferma nelle parole che il ministro Acerbo ha pronunziato all'Accademia dei Gergofili pochi giorni fa: « Ai tentativi di promuovere legislativamente la piccola proprietà nelle zone latifondistiche, sorte sopratutto dalla pressione dei partiti estremi e che erano viziate dalla sovrapposizione del problema sociale a quello economico, il Fascismo ha sostituito un concetto più organico e criteri di tutt'altra natura, impostando la soluzione nella ricerca ed applicazione di nuovi sistemi culturali più intensivi degli attuali idonei a dare continuità di lavoro ad una più densa popolazione... ».

Non si può equiparare il concetto di latifondo a quello di terre incolte ed estenderlo poi a tutto il Tavoliere.

Vi sono ancora altri elementi da tener presente nello studio della bonifica integrale del Tavoliere. Li enumero soltanto; peso tributario: 50 milioni all'anno, senza le tasse comunali, provinciali e i varî contributi sindacali che si pagano nella provincia di Foggia dai suoi 600 mila abitanti; zone malariche: su 58 comuni, 52 dichiarati malarici.

Manca una carta geologica, litologica e chimica delle terre del Tavoliere.

E' accertato che il Tavoliere è interamente formato di depositi quaternari di origine marina, che presentano in tutti i punti presso a poco la stessa costituzione. Per vasti tratti non meno estesi le sabbie, ed altri materiali detritici più o meno grossolani. La Stazione agraria sperimentale di Bari ha rilevato dal punto di vista chimico qualche limitata zona.

E' augurabile che affrettando e intensificando questi studî si arrivi a compilare la carta agronomica, se non della provincia, almeno del Tavoliere.

* * *

Mi piace qui riferire la parola di uno scienziato militante, il mio camerata Deputato Talarico, studioso di gran valore, che, da quando è tornato dal cielo brumoso

di Londra al nostro bel sole, svolge sul *Mattino* di Napoli una propaganda scientifica, che altamente lo onora, scrive questo (ed io vi leggo la sua prosa per mostrarvi ch'egli è anche uno scrittore brillante):

« Il suolo agrario non è una cosa morta od inerte, un contenuto passivo di detriti, d'ossigeno, d'acqua e di sali; ma una cosa viva e dinamica dove una intera fauna ed una ricca flora, di vermi, di funghi, di protozoi, di microbi, crescono, prolificano, muoiono, scompongono, compongono, distruggono, trasformano; dove ci sono lotte per l conquista dello spazio, dell'ossigeno, del nutrimento; dove ci sono interferenze di gruppi e gruppi di interferenze, prodotti tossici di rifiuto e secrezioni ormoniche d'eccitamento; sostanze difensive e prodotti offensivi; dove popolazioni intere di miliardi di individui s'affannano, in una alterna vicenda di vita e di morte, in un alterno ritmo d'attività e di riposo, che sono il respiro ed il palpito della terra ».

Ma l'articolo, che s'intitola « I benefici dell'aridità », dopo una considerazione spenceriana « ogni cosa buona ha un'anima cattiva e ogni cosa cattiva ha un'anima buona », dimostra che anche l'aridità ha il suo lato vantaggioso (semi sterilizzazione naturale del terreno) e che gli stessi *crepacci* sono utili per immagazzinare il sole nella estate e le prime benefiche acque concimanti dell'autunno.

* * *

Vi è un ultimo gruppo di dati, che riguardano più da vicino la bonifica integrale del Tavoliere. Le bonifiche idrauliche di prima categoria, che si eseguono da circa mezzo secolo dallo Stato nella zona orientale del Tavoliere, che costano milioni e non possono essere sospese in vista dei futuri piani di trasfrmazione fondiaria, perchè allora in attesa del tutto si perderebbe la parte, con grave danno dei lavori in corso. I quali per la loro importanza, per le esperienze fatte, vanno seguiti molto da vicino. La pianura della Puglia, non, è affatto come le pianure del settentrione, dove i corsi di acqua seguono la loro via fino al mare. Il corso d'acqua nella pianura della Puglia si sperde nella campagna e spesso non arriva al mare.

Ed allora il problema di rettificazione del corso d'acqua consiste nel creare il torrente dove non c'è, e i lavori occorrenti vanno commisurati al perimetro idrografico, più che al perimetro di bonifica; e le piene spesso sono imponenti, quando le nevi si sciolgono, quando le acque precipitano abbondanti sui monti e non sempre si è in grado di poterne valutare la portata. Insomma si devono temere più che le acque di raccolta, quelle del bacino, che sono infinitamente più insidiatrici e più dannose.

Le vasche di colmata del Candelaro sono di circa 700 ettari ciascuna, e ve ne sono parecchie e, come tutto le bonifiche di colmata, presentano innegabili e sicuri vantaggi.

Però la colmata presuppone la pioggia, e là dove questa non abbonda non è possibile eseguirle rapidamente. E i richiesti rapporti prefettizi non possono che essere negativi, spesso per molti mesi di seguito.

Questo del rapporto mensile prefettizio per l'andamento dei lavori di bonifica è un caso tipico, in cui il pensiero del Governo non è interpretato, ma alterato.

Quando Mussolini ha detto: « Debbo vivere a diretto e stretto contatto col ritmo e col movimento delle bonifiche », non alludeva certo ai rapporti mensili anche per le bonifiche per colmata!

GABRIELE CANELLI
Deputato al Parlamento.

Sulla conservabilità degli olii d'oliva

Dopo l'introduzione, nell'industria delle materie grasse, dei sistemi di raffinazione, non mi consta che sia stata studiata la conservabilità degli olii di oliva raffinati, mentre è credenza generale che questi olii rapidamente si alterino per rapido processo di irrancidimento. Mi sono proposto pertanto di stabilire, con apposite ricerche di laboratorio, la verità di questa generale credenza pratica, operando sul seguente gruppo di olii d'oliva: (1)

a) olio di oliva di prima pressione

b) olio di oliva di prima e seconda pressione

c) olio di oliva raffinato di prima qualità (proveniente da lampante)

d) olio di oliva raffinato di seconda lavorazione (proveniente da olio estratto con solvente)

e) olio di oliva raffinato di prima qualità aggiunto del 20 per cento di olio di oliva di pressione fruttato, tipo da taglio

f) olio di oliva raffinato di seconda lavorazione aggiunto del 20 per cento di olio di oliva di pressione fruttato, tipo da taglio.

Le ricerche si sono estese alla fissazione dei caratteri organolettici, integrati dai rilievi chimici sull'acidità e rancidità, estendendo le ricerche medesime alla conservazione fatta in vetro ed in latta. I rilievi sono stati eseguiti periodicamente. A tal fine ogni campione è stato diviso in altri dodici campioni minori, conservando l'olio in 6 bottiglie da gr. 300 circa tappate con turaccioli di sughero paraffinati, per impedire l'entrata dell'aria, e bene avvolte in carta nera per evitare l'azione della luce sull'olio ed in 6 lattine da 500 grammi ben saldate.

Gli assaggi e le determinazioni analitiche vengono eseguite ogni due mesi circa. L'acidità viene esattamente determinata su cc. 5 di olio, esprimendo il valore in peso, colla determinazione esatta della densità alla bilancia di Westphal. La rancidità è rilevata col metodo di Kreis e per quanto sia convinto che questo metodo d'analisi serva ben poco e non possa anzi accettarsi per stabilire il limite di commestibilità di un olio, pur tuttavia — nel caso specifico — fissando i rilievi dei saggi col criterio del paragone, esso metodo ha servito bene a mettere in rilievo lo stato di conservazione dei diversi olii a traverso il tempo.

Per facilità di studio e di esposizione dei dati raccolti, i singoli campioni sono stati distinti nei due gruppi « vetro » e « latta » ed individuati con lettere e numeri come appresso è indicato:

Olio di oliva di prima pressione *A* A1 A2 A3 A4 A5 A6

Olio di oliva di prima e seconda pressione *B*— *B1* *B2* *B3* B4 B5 B6

Olio di oliva raffinato di prima qualità *C* C1 C2 C3 C4 C5 C6

Olio di oliva raffinato di seconda lavorazione *D* D1 D2 D3 D4 D5 D6

Olio di oliva raffinato di 1.a qualità tagliato con olio naturale *E* E1 E2 E3 E4 E5 E6

Olio di oliva raffinato di 2.a lavorazione tagliato con olio naturale *F* F1 F2 F3 F4 F5 F6

(1) — Gli olii di oliva di pressione distinti colle lettere a) e b) sono stati prodotti nell'oleificio sperimentale con olive del nostro oliveto (varietà taggiasca). Gli olii di oliva raffinati provenienti da lampante c) e di seconda lavorazione d) mi sono stati cortesemente forniti rispettivamente dalle Raffinerie Iser ed Olea. Questi due olii stessi sono stati usati per costituire le miscele di cui alle lettere e) ed f), e l'olio fruttato è stato acquistato dal commercio.

* * *

Stando ai risultati ottenuti sia dai saggi organolettici, come pure dalle reazioni chimiche, si deve ammettere che gli olii, agli effetti della conservazione, si comportano allo stesso modo messi in vetro ed in latta. In recipienti di latta l'olio acquista, tuttavia, un sapore caratteristico che in commercio viene appunto definito di « latta », ma che non deprezza l'olio stesso. V'è da tener conto che l'inscatolamento dell'olio posto in commercio deve preferirsi al vetro per molte ragioni: nel caso specifico, perch'esso si conserva indubbiamente meglio, non risentendo danno anche quando — come si usa in commercio — venga esposto in vetrine o luoghi illuminati durante la vendita normale. L'olio in recipienti di vetro invece subisce, in questo caso, alterazione, si irrancidisce per l'azione dannosissima della luce (a meno che i recipienti non siano racchiusi in appositi involucri bui). Tuttavia in commercio è da preferirsi conservare l'olio in scatole di latta anzichè in vetro. Devesi tener conto però — in relazione alla conservabilità degli olii — che gli olii stessi prima d'essere posti al consumo vengono generalmente tenuti in truogoli sotterranei, che indubbiamente costituiscono il miglior sistema di conservazione dell'olio, perchè si evitano l'azione della luce e gli sbalzi di temperatura che male si conciliano con una buona conservazione dell'olio stesso. I risultati del presente studio vanno perciò, naturalmente, presi con molta cautela, non dimenticando cioè che si è operato in piccole masse di olio, conservando i campioni in piccoli recipienti entro armadio a muro, che per quanto poco sensibili (date le pareti dell'armadio stesso) agli sbalzi di temperatura, si trovano sempre in condizione d'inferiorità rispetto al tuogolo: questo assai più indicato. Può darsi dunque che la rancidità degli olii studiati, verificatasi entro un periodo abbastanza rapido, possa manifestarsi più in ritardo nelle masse conservate nei truogoli. Questo tuttavia non diminuisce il valore dei risultati avutisi nello studio eseguito, poichè gli olii sottoposti alle indagini si sono trovati nelle identiche condizioni, mentre si sono comportati in modo diverso in rapporto alla conservazione di essi.

Analizzando i dati e le annotazioni del prospetto, si rileva che la limpidezza degli olii diminuisce col procedere dell'irrancidimento ed il colore va pure attenuandosi con la maturità del prodotto e con la sua alterazione. Singolare è poi il viraggio di colore nell'olio di seconda lavorazione, che da paglierino chiaro fluorescente, passa ad assumere una tonalità rossastra che va aumentando colla conservazione.

Assoluta è stata la conservabilità dell'olio di prima pressione, mantenendo inalterato il sapore, perdendo anzi l'eccessivo sapore di fruttato, per assumere quello più delicato di fruttato-dolce. L'olio di prima e seconda pressione, fin dall'inizio, presenta un sapore acre caratteristico della molitura a fondo, che conserva per molti mesi, manifestando una certa rancidità verso l'anno della sua conservazione. Buona è la conservazione dell'olio raffinato di prima qualità, cominciando l'olio a presentare l'alterazione del rancido verso il sesto mese, mentre nell'olio di seconda lavorazione una prima « punta » di rancido comparisce al quarto mese, con due mesi di anticipo sull'olio raffinato di prima qualità. Intermedia è la conservabilità dei due olii raffinati di prima e seconda qualità tagliati con olio di oliva naturale fruttato, avendo essi presentata una resistenza maggiore all'alterazione.

All'8. mese di conservazione l'olio di prima pressione è ancora inalterato, il palato avverte un'incipienza di rancido nell'olio di prima e seconda pressione, mentre l'olio raffinato di prima qualità presenta un'alterazione che non sfugge al palato, ma che non lo rende incommestibile; pure l'olio di seconda lavorazione presenta una rancidità che può ritenersi ancora entro il limite massimo consentito dalla commestibilità ed ugualmente intermedia è l'alterazione dei due olii raffinati tagliati col naturale.

Prosegue verso il decimo mese, l'alterazione dei diversi olii, escluso il campione *A* che al palato non presenta difetti; così al 28 dicembre vengono giudicati i sei olii:

Olio A — buono, non alterato, ben conservato, un poco invecchiato

Olio B — ha subita alterazione, con leggero sapore di rancido

Olio C — può ancora ritenersi commestibile, per quanto la sua rancidità sia ad limite massimo consentito dalla commestibilità

Olio D — molto rancido, non commestibile

Olio E — si può paragonare all'olio B, con alterazione di rancido ancora tollerato dalla commestibilità

Olio F — nettamente rancido, non commestibile.

Le determinazioni analitiche poco o nulla sono state di aiuto nel giudizio della commestibilità in rapporto alla conservazione degli olii, ma la reazione di Kreis ha tuttavia messo ben in evidenza il fenomeno della rancidità nel confronto dei diversi olii, infatti, per quanto a giudicare dalla tonalità della colorazione avutasi negli olii in esame, si sarebbe dovuta assegnare la classificazione di « non commestibile » ad alcuni olii giudicati invece commestibilissimi al palato, la reazione è servita a darci una precisa idea della progressiva scissione del gliceride, colla conseguente rancidità. Così vediamo che i saggi organolettici mantengono la classificazione di « fino » quando la reazione di Kreis comincia a svelare forse un'incipiente rancidità nell'olio di oliva di prima pressione; l'attributo « comune » all'olio di oliva di prima e seconda pressione, che la reazione di Kreis giudicherebbe in stato di avanzata rancidità; « mangiabile scadente » e « ancora nei limiti della commestibilità » sono — secondo i saggi organolettici — rispettivamente gli olii raffinati C e D, quando il Kreis è nettamente positivo; e così dicasi per i due olii raffinati tagliati, i quali dovrebbero escludersi dal commercio alimentare stando ai risultati della reazione di Kreis.

L'acidità riscontrata non può poi assolutamente servire per un giudizio qualitativo di un olio. Nello studio infatti l'acidità degli olii ha subito un aumento che può ritenersi trascurabile e ad ogni modo essa è rimasta sempre al disotto del limite massimo imposto dalla legge per gli olii commestibili, anche nel caso degli olii classificati, dopo vari mesi di conservazione, non commestibili. V'è da notare soltanto la caratteristica oscillazione subita dai valori dopo i primi mesi di conservazione. Si notano infatti valori minori di acidità dopo qualche mese di conservazione, coincidente coll'inizio della rancidità, che dovrebbe — stando al primo fenomeno riscontrato — anzi diminuire. Può darsi dunque — ma resta, secondo me, non precisato — che esista una certa relazione tra acidità e inizio di rancidità, ma il fenomeno della diminuzione dell'acidità potrebbe anche dipendere da cause diverse, non esattamente individuate o mascherate dal più appariscente fenomeno della rancidità che si manifesta proprio nel momento in cui si nota un abbassamento di acidità. Ma questo esce dalla mia indagine. Io ho soltanto voluto accertare la resistenza degli olii raffinati alla conservabilità ed i risultati del mio studio possono così riassumersi:

1. — La massima resistenza alla conservazione è registrata dagli olii di oliva naturali di pressione.

2. — Non è da ritenersi vera la credenza che gli olii di oliva raffinati provenienti da lampanti si alterino rapidamente in causa dei procedimenti di raffinazione subiti, perchè essi possono rimanere inalterati per parecchi mesi se tenuti in recipienti non soggetti all'azione della luce.

3. — Errata è altresì la credenza di ritenere gli olii di sansa raffinati di pochissima conservabilità; essi si alterano, invero, prima dei raffinati normali, ma i caratteri di commestibilità sono conservati per diversi mesi.

4. — La conservazione degli olii raffinati provenienti da lampante e dai raffinati di sansa, può essere protratta di alcuni mesi aggiungendo ad essi una buona percentuale di olio di oliva naturale fruttato.

PROF. CARLO CAROCCI-BUZI
Direttore dell'Istituto Oliv. ed Oleifci di Imperia.

Dedichiamoci all'apicoltura

L'importanza che ha in agricoltura l'allevamento delle api è grandissima. E' una industria, che nella nostra penisola ha avuto splendori veramente eccezionali ed in alcune regioni ha assunto un giusto primato.

Già fino dalla più remota antichità, l'uomo ha presto apprezzate le api, i cui prodotti, cera e miele, hanno avuto largo consumo.

Un semplice sguardo volto al lavoro delle api sorprende anche l'osservatore più superficiale. Chi non si sente attrarre ad ammirare la loro saggia amministrazione? Chi non sa apprezzarne le meravigliose facoltà architettoniche? Chi non sa ammirare la previdenza degli industri insetti?

I primi poeti ne hanno cantate le loro eccezionali virtù. Virgilio ne fu un caldo ammiratore e nelle sue *Georgiche* ne cantò, gli alti pregi.

All'epoca dell'antica potenza romana questo insetto era tenuto in gran conto, tanto più che i suoi prodotti venivano esclusivamente utilizzati, sia per la dolcificazione di alcune sostanze alimentari, sia perchè la cera serviva quale mezzo d'illuminazione nei templi e nelle case dell'aristocrazia.

Nel medio evo, che tanta oscurità ha portato nella civiltà, anche questa industria ha perduto molto della sua antica importanza, ma non è stata completamente distrutta, perdurando l'allevamento delle api nei conventi, parecchi dei quali hanno acquistato una grande celebrità.

In seguito, col risveglio generale di tutte le attività, anche l'apista parve risorgere a nuova vita. I contadini, constatando i grandi benefici che si venivano ad ottenere coi prodotti da essa ottenuti, hanno dato largo impulso a questo allevamento, e si sono avute parecchie regioni come le Marche e gli Abruzzi, nelle quali essa ha avuto un largo sviluppo.

Ma per ogni dove l'allevamento procedeva con metodi puramente empirici, usando abitazioni molto primitive, quali: cavi, tronchi di piante, piccoli barili, recipienti di coccio, dove l'animale viveva nel modo più naturale contro le vicissitudini del clima e contro i parassiti. Si lasciava ad essi la più ampia libertà nel loro sistema di vita e solo si curavano di eseguire la raccolta del miele nella stagione autunnale. Questa veniva eseguita mediante l'uccisione delle api, per non avere noie; quindi si andava incontro ad una sensibile perdita di famiglie, e nello stesso tempo, si otteneva un prodotto di qualità inferiore.

Molte assurdità si sono dette intorno alla vita ed alle abitudini delle api e non si riesce a comprendere come i popoli abbiano potuto largamente approfittarne.

Alcuni naturalisti si sono dati a studiare i costumi di questi insetti, non certo facile, essendo la loro vita mantenuta in ambiente oscuro.

Le prime osservazioni sono dovute al Maraldi, matematico di Nizza, il quale, ideando le arnie di vetro, ha potuto studiare come l'ape viva e quali abitudini abbia.

Mediante tale innovazione di capitale importanza, i naturalisti Réaumur, Giovanni Hunter, Francesco Hober ed altri hanno potuto mettere in evidenza la vita delle api, i loro rapporti, le speciali funzioni loro, ecc.

L'introduzione dell'arnia a favo mobile ha prodotto una vera rivoluzione e l'allevamento ha potuto riuscire di molto facilitato, con una produzione più abbondante e di migliore qualità.

Non poche altre saggie innovazioni hanno migliorato ancora più il sitema d'allevamento, riducendolo a misure razionali.

Vi sono tuttavia ancora non pochi agricoltori restii a queste innovazioni e che poco si vogliono prestare ad un allevamento razionale, temendo le punture dell'insetto, le quali, certo producono un dolore ed un gonfiore non trascurabile, ma questo timore costituisce una vera esagerazione. L'ape non punge, se non è molestata e se non si procede nelle diverse operazioni con moti inconsultivi, impulsivi e con soverchio timore. Chi si avvicina ad un'abitazione di api con tutta calma e tranquillità, chi non si lascia sgomentare dall'avvicinarsi dell'ape alla persona, ben difficilmente riceve una puntura. Del resto vi sono maschere e manopole apposite, che impediscono all'animale, anche se irritato, di offendere in qualsiasi modo.

Dobbiamo diffondere quest'industria, la quale, di fronte ad un esiguo capitale d'impianto, produce un reddito superiore, e non di poco, a tutte le altre.

COSTITUZIONE DELLE FAMIGLIE. — L'ape vive in società (da 10 a 15 mila, ed anche più), originando le così dette *famiglie*, ciascuna delle quali è costituita per la massima parte di *api operaie*, con qualche centinaio di maschi, detti *Pecchioni* o *Fuchi* e di una sola femmina, detta *Ape madre* od *Ape Regina*.

L'*operaia* si deve ritenere come una femmina nella quale gli organi riproduttivi non sono completamente sviluppati, non atta la propagazione; ma in certe determinate circostanze può deporre delle uova, dalle quali non nascono che maschi.

L'Ape madre od *Ape Regina* presenta la lunghezza di 17 millimetri. Le sue zampe posteriori mancano di spazzola e porta all'estremità dell'addome un lungo cooperatore, che le serve anche quale organo di difesa. Le sue ali, relativamente corte, non coprono che la metà del corpo.

Il Maschio o *Fuco* presenta la lunghezza di 15 millimetri, ha corpo tozzo, e peloso, testa rigonfia, zampe posteriori gracili, manca di pungiglione. Le ali, piuttosto lunghe, coprono tutto il corpo e lo sorpassano.

A primo aspetto, oltre che dalla lunghezza, riesce facile conoscere le diverse specie di api dalla colorazione. L'operaia presenta una colorazione generale rosso bruna, la regina ha una tinta più chiara, il maschio presenta l'addome bruno e la rimanente parte del corpo di colore grigio-rossiccio.

L'ape madre vive di solito tre anni, ma può vivere anche più. La sua maggiore prolificità si ha nei primi due anni. Le operaie possono vivere sette od otto mesi; ma di solito muoiono assai prima per la fatica o per l'insidia dei nemici. I maschi vengono uccisi dalle operaie, appena avvenuta la fecondazione della regina.

L'ape operaia costituisce il popolo, la plebe, la forza viva della famiglia. E' in continuo moto, sia entro che fuori della casa.

All'esterno le operaie lavorono per raccogliere le sostanze indispensabili all'esistenza ed allo sviluppo della famiglia, quali: il *nettare*, il *propoli*, il *polline*, *l'acqua*.

Il nettare, secernato dai fiori, è introdotto nel gozzo dell'animale, subisce una speciale modificazione e si trasforma in *miele*.

Il polline, immagazzinato con tutta cura, serve per l'alimentazione delle larve.

Il propoli, materia resinosa, proteggente le gemme di alcune piante (pioppo, salice, ippocastano, ecc.) viene utilizzato per chiudere tutte le fessure dell'abitazione, per coprire le superficie troppo lisce e per involgere i nemici uccisi nel nido e che, stante il loro soverchio peso, non possono essere trasportati all'esterno.

L'acqua risulta indispensabile quali bevanda e, mancando, le api possono anche morire.

Scelto il luogo adatto, le operaie iniziano il loro lavoro, pulendolo a dovere ed eliminando tutto quanto possa recare un qualche nocumento. Anche la difesa del nido è ad esse affidata: sono vigili e non permettono l'entrata ai nemici.

L'attività delle operaie è veramente esemplare, non rimangono mai in ozio. Si veggono sempre affaccendate, procedendo con ordine nelle diverse loro mansioni, solo curanti del benessere della famiglia, per la quale sono capaci di lottare colla massima energia e ben anche di morire.

Nelle giornate afose si vedono spesso molte api situate in prossimità della porta di casa, che muovono rapidamente le ali, affine di provocare una certa ventilazione nell'interno, capace di produrre un po' di frescura.

I favi rappresentano il lavoro di massima importanza. La loro costruzione costituisce una vera necessità, dovendo servire, sia alla regina per la deposizione delle uova, sia di magazzino per la conservazione dell'alimento.

Sono costituiti di cera, sostanza grassa trasudata dai quattro ultimi anelli addominali. Questa si presenta sotto forma di sottili lastrine, che la operaia prende colle zampe, sminuzza colle mandibole, impasta colla saliva e riduce in filamento molle, che viene applicato su di un punto sporgente della volta. A questo primo strato, se ne aggiungono altri, formando come una specie di muraglia, nella quale da altre operaie vengono scavate le cellette.

I favi dello spessore di due centimetri, o poco più, sono formati da due strati di celle esagonali, addossate le una alle altre, inclinate verso lo interno e col fondo avente la forma di un tronco di piramide rettangolare le cui facce sono tre rombi eguali. In tal modo l'ape, colla minore quantità di cera, giunge ad avere un nido presentante la maggiore capacità e solidità possibile nel più piccolo spazio e col minore lavoro.

Non tutte le celle presentano uguali dimensioni. Le più piccole, per le operaie, si trovano sempre nella parte mediana del favo. Le più grandi, per i maschi, si trovano ai lati del favo. Vi si trovano poi delle celle ovali, aventi direzione verticale, destinate alle regine. Sono costruite dalle operaie quando manca la regina o quando vogliono sciamare.

Le celle destinate a magazzino, hanno dimensioni uguali a quelle delle operaie. Il miele è posto di solito nella parte superiore del favo, mentre il polline, è situato nella parte mediana ed in quella inferiore. Appena una cella è riempita di miele, si chiude con un sottile opercolo di cera.

ARNIE. — Le abitazioni delle api si dicono *arnie*. Un tempo erano allevate con sistemi empirici. Si adoperavano per l'abitazione vecchie casse, cesti, barili avariati, ecc. i quali servivano di abitazione adatte; ma erano ben lontani da servire per un allevamento razionale.

Con tutte queste arnie, dette *a favo fisso*, si aveva sempre il raccolto dopo l'uccisione degli animali, il che costituiva un danno gravissimo.

Da tempo si è potuto accertare l'assurdità di questo sistema e si sono fatte numerose ed adatte modificazioni, sempre migliorando il vecchio sistema, ma sempre in modo poco razionale.

Una vera rivoluzione si è portata coll'*arnia a favo mobile*, la quale ha tosto permesso di fare un allevamento razionale.

Moltissime sono le arnie che il commercio pone a disposizione dell'allevatore; ma tutte si possono ridurre a due grandi tipi: *tedesco* ed *americano*.

L'*arnia Sartori* e *quella americana-marchegiana* sono le più diffuse.

La prima, *a tipo tedesco, a soffitto fisso, è verticale* ed a *favo caldo*, vale a dire con telaini paralleli alla porticina di ingresso. Ha la forma di un prisma rettangolare, più alto che largo, aprentesi dalla parte posteriore, che si fa girare e sostenere da due cardini.

L'*arnia americana-marchegiana* ha mobile il soffitto, con telaini più larghi che alti, può essere a *favo caldo* (telaini paralleli alla parete frontale dell'arnia) od *a favo freddo* (telaini normali alla parte frontale). Consta di due parti o piani perfettamente uguali. L'inferiore, o *nido*, è specialmente destinato alle famiglie; la superiore, o *melario*, che si sovrappone al nido a primavera spiegata, all'epoca della buona produzione, è destinata alla deposizione del miele ed obbliga le api ad aumentare la loro attività produttrice.

Il nido porta 12 telaini; ma può elevarsi fino a 16. Il melario ha anch'esso 12 a 16 telaini di uguali dimensioni.

Quest'arnia, che è una derivazione dell'arnia americana Langstroth, è stata ideata dal prof. Chiappelli ed ha poi subite diverse modificazioni, che sono valse a perfezionarla sempre più.

Quest'arnia ha sulla Sartori il grande vantaggio di essere suscettibile dell'allargamento dell'abitazione a norma del bisogno, limitando in mano di un esperto apicoltore, il numero degli sciami, i quali, se valgono ad accrescere il numero delle famiglie, le rendono più deboli e quindi facilmente soggette a morire.

SCIAMI. — Quando le api si moltiplicano oltre misura per modo da non poter più essere contenute nell'arnia, una parte di esse sente il bisogno di emigrare, di cercare altro asilo. Questo fenomeno è conosciuto sotto il nome di *sciamare* e *sciame* si dice l'assieme delle api che emigrano.

Questo non può succedere se non quando nella famiglia vi sia un'altra ape regina. Siccome due non possono vivere ad un tempo nella stessa abitazione, così s'azzuffano, l'una cercando di uccidere l'altra, oppure la vecchia regina abbandona il nido, seguita da un certo numero di operaie. Questo sciame è detto *naturale*, per distinguerlo da quello *artificiale*, prodotto dall'apicoltore.

In un anno si possono avere due o più sciami naturali. Il primo è di solito il migliore ed è la regina, col ventre ripieno d'uova, che lo guida. Essa vola difficilmente e si posa nel primo ramo che trova all'uscire dalla abitazione. Si forma in giornata calda e di solito fra le 9 e le 14.

Vi sono, segnali esterni, che valgono a mettere sull'avviso l'apicoltore. I maschi si mostrano turbolenti, escono spesso verso il mezzogiorno, volano attorno all'abitazione, mentre aggruppamenti di operaie si fermano presso l'entrata in masse allungate.

Il secondo sciame esce di solito 8 a 9 giorni dopo il primo, ed è guidato da una giovane regina. Il terzo dopo altri tre giorni, il quarto il giorno successivo. Questi si dicono *sciami secondari*, sono poco numerosi ed il buon apicoltore deve impedirne la formazione.

Le api, che sciamano, si portano in un luogo più o meno lontano e si posano sopra un albero poco elevato, formando il *grappolo*.

Puerile risulta la pratica dei contadini, i quali usano produrre frastuoni con caldaie, palette, campane, allo scopo di arrestare una famiglia d'api, che sta sciamando, invitandola a fermarsi. Assai meglio giova spruzzarle con un po' di acqua mediante un'irroratrice, che le rende più pesante il volo.

Formato il grappolo, si può usare uno speciale apparecchio detto *pigliasciami*, che si applica all'apertura del nido, inclinandola verso l'alto, facilitando così l'entrata delle api. In tal modo tutto lo sciame risulta imprigionato e si può mettere nell'arnia.

Se non si può raccogliere con tale apparecchio, essendo già lo sciame per l'aria, allora si deve attendere che si sia formato il grappolo ad un albero. Per la raccolta, fatta colla maggiore sollecitudine, si può fare uso di un palo al quale sia appeso un sacco aperto, nel quale vi si adatti il grappolo, cercando di recare il menomo disturbo agli insetti, quindi si dà una forte scossa al ramo onde il grappolo caschi nel sacco, si chiude l'apertura e si porta a destinazione.

Se è possibile, si pone sopra al grappolo una nuova arnia, aperta inferiormente e nel cui interno vi sia una leggera spalmatura di miele per attirare gli insetti, e, sfregati con un po' di cera e di propoli i triangoletti posti nella parte superiore dei telaini, mediante una leggera affumicazione, che si pratica sotto al grappolo, si obbliga lo sciame a salire.

Catturata la regina, il risultato è sicuro e le api si accingono tosto al lavoro proficuo. Se la regina è fuggita e non si è cercato di raccoglierla, le operaie si mantengono in quiete e dopo qualche giorno abbandonano la nuova abitazione ed emigrano nuovamente.

ALLEVAMENTO RAZIONALE DELLE API. — Con un capitale d'impianto limitato, con poche cure fatte giudiziosamente ed a tempo, da persone che conoscono bene la vita e le abitudini delle api, si può essere sicuri di avere una industria remunerativa, più delle altre.

E' doveroso che l'allevamento si estenda fra le campagne e che un'attiva propaganda venga fatta a vantaggio di questa industria.

Molti, come già si è detto, temono le punture.

L'ape non punge che per difesa. La puntura produce viva infiammazione con rigonfiamento del punto colpito. Per alcuni organismi riesce molto dolorosa; ma vi si può abituare con abbastanza facilità.

Affine di evitarle è necessario mantenere davanti alle api un contegno tranquillo non molestarle nelle ore più calde, il-

mitare il numero delle persone adibite al lavoro al minimo possibile.

I principianti e tutti quelli che temono le punture, possono facilmente risparmiarle, usando un cappello di paglia a larghe tese, portante tutto attorno un velo, la cui parte inferiore si assicura al vestito. Le maniche e le estremità dei calzoni si chiudono con un elastico. Le mani si riparano con grossi guanti di pelle o di lana.

Ad impedire che le api, irritate, si avvicinino di troppo all'operaio, si fà un moderato uso del fumo, con strumenti appositi e col fumare.

Se si è punti, conviene procedere all'immediata estrazione del pungiglione, lavare la ferita, senza sfregarla, con un po' di ammoniaca, od acqua e aceto, od acqua di calce, od olio. Anche il succo di cipolla calma tosto il dolore.

Nelle giornate calde e nelle ore più afose, quando soffiano forti venti e durante le ultime smelature, le api presentano maggiore irritabilità e si avventano rabbiosamente contro chi le disturba. I cattivi odori, le visite prolungate, le scosse, gli urti, ecc. sono tutte cause che valgono ad accrescere la loro irritabilità.

Quando si hanno famiglie poco numerose, è buona regola riunirle in una sola, operazione facilissima se fatta, con particolari cautele. Le due arnie si accostano e vi si lasciano per alcuni giorni, quindi si toglie la regina dalla famiglia che si vuole sopprimere. Si tolgono i telaini da questa e si pongono nell'arnia vicina. Le api saranno necessariamente costrette ad entrare in questa, e, perchè non avvenga lotta e la presenza loro passi inavvertita, si affumica l'entrata. Questa riunione è bene farla alla fine dell'autunno.

Le famiglie si aumentano cogli *sciami artificiali*, che si possono fare per *divisione* o per *sottrazione*. Il primo mezzo si può fare quando la famiglia si presenta numerosissima: occorre però attendere di avere celle reali con larve adulte, traformate in crisalidi. Effettuando la divisione bisogna fare in modo che queste celle abbiano a trovarsi nell'arnia nella quale non si trovi api femmine. Il metodo per sottrazione si fa togliendo dall'arnia troppo rigogliosa alcuni telaini carichi di api, covata, polline e miele, con regina giovane, molto prolifica, che si pongono in una nuova arnia.

Quando, per una disgrazia qualsiasi, una famiglia rimane *senza regina*, si può fornirgliela, togliendola da arnie che ne abbiano più di una. Questa nuova regina si mette nell'arnia orfana, proteggendola i primi giorni con una gabbietta, onde non ne avvenga l'uccisione. Passato qualche breve periodo di tempo, si può lasciarla libera, non essendovi per essa più alcun pericolo.

All'approssimarsi dei freddi le api si accingono al riposo. L'apicoltore deve pensare a restringere l'abitazione, togliere il melario, accostare le arnie, avvolgerle di paglia, ecc., allo scopo di ripararle dal freddo. Non bisogna che le api manchino di cibo, quindi bisogna lasciarne una certa quantità. Se l'inverno risulta lungo e la raccolta del miele non basta, è necessario *nutrire artificialmente* le api con miele o con acqua zuccherata, se non si vuole vederle morire.

RACCOLTA DEL MIELE. — La raccolta del miele si fa in primavera ed in estate,, quando si scorge che i favi sono ripieni ed opercolati.

Si tolgono i telaini dall'arnia, si tolgono gli opercoli che chiudono le celle, poscia si pongono nello smelatore, che agisce a forza centrifuga. Il miele è sprizzato fuori dai telaini, cade in basso, ove viene raccolto.

Dalle giovani famiglie non si deve togliere il miele.

La smelatura deve essere fatta in ambiente chiuso, mai a contatto delle api, affinchè queste non abbiano ad acquistare l'abitudine del saccheggio.

In primavera ed in autunno necessita procedere alla *visita di tutte le arnie*, togliendo i favi guasti sostituendo quelli vuoti con altri pieni e nelle celle vuote invece di polline si può mettere della farina di fava o di frumento.

Una buona famiglia di api dall'ottobre al marzo consuma circa 8 kg. di miele, quantitativo che non deve assolutamente mancare, se non si vuole vederle morire di fame. Quindi le visite durante l'inverno vogliono essere frequenti.

STRUMENTI. — Per l'industria apistica non si richiedono molti strumenti.

A parte le arnie, costituenti la base dell'industria, gli strumenti indispensabili sono:

a) La *maschera* ed i *guanti* per riparare l'operaio dalle punture;

b) Le *tenagliette* per istaccare i telaini dal loro sito;

c) L'*affumicatoio* per la produzione del fumo;

d) *Lo smelatore a forza centrifuga,* consistente in un recipiente cilindrico di zinco, girevole attorno al suo asse verticale; nel suo interno quattro reticelle metalliche intelaiate ad angolo retto fra loro. Mediante un manubrio ed un ingranaggio a ruote, anche disposte ad angolo retto, si può fare rotare l'apparecchio, dopo avervi posti i favi tolti dalle arnie e sostenute dai loro telaini alle reticelle.

Il miele esce dai favi per forza centrifuga, cola nel fondo ed esce da un cannello. In due o tre minuti si compie la smelatura del favo, che poi si ripone al posto.

Quando sono nuovamente pieni si ritolgono, ritornandoli allo smelatore e ciò senza produrre il più piccolo guasto ai favi e senza recare alcun danno alle api.

Quando si scorge che la fioritura delle piante è al suo termine, si sospende la raccolta, onde gli insetti abbiano il tempo di riempire i favi un'ultima volta e detto miele deve servire quale riserva per la stagione invernale.

Sulla cera l'agricoltore non può fare molto assegnamento, riducendosi solo a quella quantità che si ricava dai favi troppo vecchi, da quelli guasti o dai detriti raccolti sui pavimenti delle arnie.

NEMICI E MALATTIE. — Il più terribile nemico delle api è la *tignuola della cera*, piccola farfalla, la cui larva molto spesso distrugge tutti i favi ed obbliga gli abitanti ad emigrare. Una visita ai favi, di tanto in tanto, basta per sorprenderla nel lavoro; si scorgono nel fondo dell'arnia i suoi escrementi, in forma di polvere nera, e sui detriti di cera, sicchè riesce facile sorprendere ed uccidere.

Le *vespe*, i *calabroni*, le *cetonie*, la *testa* la *morto*, le *lucertole*, i *pidocchi delle api*, gli *uccelli insettivori*, i *topi*, le *formiche*, essi sono tutti nemici del prezioso insetto, che bisogna tenere lontani e combattere.

Fra le molte malattie, che vanno a colpire l'ape, meritano una particolare menzione la *diarrea* e la *marciaia, perchè*, avendo caratteri infettivi, possono estendersi e compromettere l'esistenza di intere famiglie.

La *diarrea* o *dissenteria* è una malattia, alla quale vanno soggette le api operaie, particolarmente verso la fine dell'inverno. E' favorita da un cattivo e troppo diluito alimento, o dal soverchio freddo, o da speciali sostanze alimentari.

Per impedire che si manifesti, è necessario che le api abbiano nell'interno dell'arnia sempre alimento adatto, polline asciutto e favorirne l'uscita nelle belle giornate.

Se si manifesta bisogna porvi riparo, togliendo tutti i telaini sporcati, sostituendoli con altri provvisti di buon polline e spalmati con un impasto formato di miele, vino bianco e farina di fave o di piselli o di castagne, ecc.

La *marciaia* o *peste* è la più terribile malattia delle api, che porta alla distruzione di interi alveari.

Essa provoca la morte delle larve i cui cadaveri putrefanno rapidamente, imbrunano e l'opercoletto della cella si fa concavo e spesso si buca nel mezzo.

Appena si manifesta in un'arnia, tosto si sviluppa, si estende e può invadere in pochi giorni tutte le famiglie di un apiario.

Si conosce l'inizio di questa malattia dall'odore disgustoso che si sente, aprendo gli sportelli, da alcuni granelli bruni o neri esistenti sul fondo delle arnie, che si presentano untuosi al tatto e di odore ributtante.

La causa della malattia sarebbe dovuta alla azione di speciali microorganismi, che trovano le favorevoli condizioni di sviluppo e di diffusione in un'alimentazione imperfetta e nella umidità dell'ambiente.

Appena si ha la peste in un'arnia, bisogna vuotarla e procedere alle più energiche cure, disinfettando colle soluzioni antisettiche, onde possa arrestarsi il male.

Una volta isolata l'arnia infetta, si consiglia d'introdurvi un recipiente con calce viva per assorbire l'umidità, cangiandola dopo qualche giorno e porre un po' di formalina o di naftalina, perchè ripurifichi l'aria coi vapori che queste sostanze naturalmente esalano.

Si sciolgono in 400 grammi di alcool puro, 10 grammi di acido salicilico. Questa sostanza si diluisce in ragione di una goccia di essa in un gramma d'acqua e con detta soluzione si spruzzano le api ed i favi.

Un ottimo antisettico, da tenere nell'arnia, risulta costituito da: 40 grammi di formalina; 40 grammi di acqua e 20 grammi di alcool. Questa soluzione si versa in un piccolo recipiente e si pone in fondo all'arnia, rinnovandone la dose ogni settimana.

Si può aggiungere l'1 per 100 di detta miscela anche al cibo delle api.

La formalina è il disinfettante migliore e che nelle cure preventive risulta di sommo giovamento.

La cera delle famiglie ammalate deve essere fusa nell'acqua bollente, allo scopo di distruggere tutti i microorganismi che può contenere.

Le arnie, prima di venire adibite a nuove famiglie, vogliono essere energicamente disinfettate.

D. PINOLINI.

La coltivazione del ricino

Attualmente il consumo notevolissimo che si fa dell'olio di ricino, specialmente per la lubrificazione dei motori degli aeroplani, ne ha fatto grandemente salire il prezzo, onde la coltura del ricino appare quanto mai convenienente. Tanto più poi perchè essa è assai semplice potendosi utilizzare a questo scopo qualsiasi relitto di terreno, che non sia del tutto arido, crescendo la pianta del ricino senza bisogno di cure eccessive. Crediamo quindi utile, affine di invogliare i nostri agricoltori a estendere la coltivazione, di dare qualche cenno coltura in proposito.

Le condizioni più favorevoli allo sviluppo di questa pianta, sono il terreno di pianura o di mezza collina, fresco, profondo, ma ciò non toglie che essa vegeti anche in terreni alquanto magri, purchè si aiuti con adatta concimazione; e chi scrive ha avuto occasione di vederne degli esemplari rigogliosi, nati spontaneamente lungo le colline sassose della Calabria, in faccia al mare, il che fa supporre che non tema neppure i venti salsi. Il clima più confacente è quello caldo o temperato; nei luoghi freddi il seme non viene a maturazione.

La semina si compie nei mesi di aprile-maggio col sistema a buche. Queste si fanno colla zappa alla distanza di m. 2.50 a 3.50 fra loro e profonde 7 o 8 cm. In ciascuna di esse si pongono due o tre semi, per evitare che qualche buca fallisca. Quando le piante sono nate, si estirpano per ogni pianta buca quelle dall'aspetto debole, lasciando solo la più vigorosa. Le cure culturali consistono in una buona concimazione di letame di stalla e cenere, meglio ancora se corretta con perfosfato, in ragione quest'ultimo di kg. 0.250 a kg. 0.500 per pianta. Si eseguiranno poi due o tre sarchiature, la prima subitó dopo il diradamento, le altre a distanza di 20 a 30 giorni. Allorquando le capsule cominciano a maturare, il che si manifesta colla loro screpolatura, cioè in agosto-settembre, si inizia la raccolta dei semi, la quale si protrae fino a tutto ottobre, poichè la maturazione non è contemporanea, ma avviene anzi giorno per giorno, onde occorre essere solleciti per evitare che coll'apertura delle capsule, i semi cadano a terra.

Il prodotto oscilla da kg. 0.200 a kg. 0.600 per pianta; i semi debbono essere conservati con cura, non ammucchiati, per impedire che irrandiscano, nel qual caso il loro valore subirebbe un notevole deperimento.

ALDO GIUNTINI.

Concimi e concimaie

Chi è provetto, di pratica ed esperienza, in materia agraria, chi ama con fervore il progresso della agricoltura —fonte di ricchezza Nazionale — chi conosce il grande vantaggio dei concimi chimici per giungere ad elevate produzioni, e chi vive a contatto degli agricoltori, constata, con senso spiacevole, che oggidì vi sono ancora agricoltori che usano la massima economia di concimi chimici, per risparmio di spesa, e purtroppo cercano per quanto è possibile di boicottarli.

Come sia poi tenuto il letame, prodotto giorno per giorno nelle loro stalle, è cosa che fa orrore; tutto il colaticcio va perduto e nei campi si conduce paglia sporca, dilavata dalle materie più fertilizzanti. Da ciò risulta che, i negatori di ogni beneficio dei concimi chimici sono pure dei pessimi stagionatori e conservatori del letame.

Molto fu opportuna e giusta la legge emanata sulla obbligatorietà delle concimaie. Tale legge recentissima della quale si è già interessata la rivista, rende obbligatoria entro tre anni la dotazione ad ogni stalla di concimaia atta ad evitare dispersioni di liquidi, tanto sul fondo che alle parti.

Anche i Comuni, nei cui agglomeramenti urbani si ricoverano animali equini e bovini, dovranno avere costruito concimaie comunali, nelle posizioni più adatte, cosicchè i possessori di bestiame stabulato e che non dispongono di concimaia propria, abbiano la comodità di riporre e bene conservare i rifiuti delle loro stalle.

Ogni Prefettura promulgherà le norme — su relazione della Cattedra Ambulante di Agricoltura, tenute presenti le condizioni e le esigenze dell'agricoltura locale — e la cui applicazione sarà controllata da tecnici agrari, dai veterinari e dagli agenti comunali.

Trattandosi di miglioramento agrario, il denaro per la costruzione delle concimaie, ai Comuni sarà fornito dalla Cassa Depositi e Prestiti alle condizioni più favorevoli, ai privati dagli Istituti che esercitano il Credito agrario e che sono autorizzati a rateare l'ammortizzamento in dieci anni. Certo che trattandosi di prestito pel miglioramento agrario, il tasso sarà di favore.

Benchè non vi fossero tante provvidenze di finanziamento, la razionale concimaia, che bene conserva il letame ed evita la dispersione del colaticcio, compensa l'agricoltore di ogni spesa.

Un letame ben conservato ha un alto valore pei suoi principi fertilizzanti, se invece è dilavato e non fermentato ha un valore concimante quasi nullo. Oltre al guadagno che dà una buona concimaia, essa risponde inoltre ad esigenze igieniche e di civiltà.

Ma con tutto ciò, di bello e di buono, per un'azienda agricola, ci sono ancora agricoltori, tanto più in questo periodo magro che non si sottoporrebbero alla spesa della concimaia, quantunque del massimo tornaconto.

Chi scrive il presente articolo, conoscendo l'importanza e l'utilità di una buona concimaia per un'azienda agricola, senza alcuna imposizione di obbligatorietà, ha fatto costruire sul fondo di sua proprietà e della Consorte, tre concimaie proporzionate alla produzione del letame nell'azienda, colle platee e pareti impermeabili e coi rispettivi pozzetti per raccogliere i colaticci.

Tornando a quanto venne detto che, parecchi agricoltori ancora oggidì sono poco favorevoli a consumare nella propria azienda concimi chimici li invitiamo a trarre profitto di ciò che si produce nella propria azienda, riportando alla terra quanto è possibile a compenso di quanto si è ricavato, e ciò col completare il terreno povero e deficiente onde conseguire elevate produzioni.

ANGELO SANTI.

Carni congelate

Il nome dell'australiano Arthur Rayson è noto ai tecnici e industriali del freddo per il suo nuovo processo di scongelazione della carne, interessante problema che, purtroppo, non ha ancora trovato la sua pratica soluzione.

D'estate, la temperatura naturale dell'ambiente, bene o male, provvede ala bisogna senza che occorrano altri accorgimenti: sono sufficienti ventiquattro ore per una scongelazione completa. Ma d'inverno, col freddo che di notte scende sovente sotto zero, se non si dispone di mezzi idonei per riscaldare l'ambiente, la carne mantiene la compattezza e la rigidezza del gelo per diversi giorni, cinque o sei almeno. E siccome il macellaio, per evidenti ragioni economiche, non può permettersi il lusso di tenere per tanto tempo il suo capitale infruttifero in attesa che la natura compia lentamente la sua funzione, si smercia la carne appena il coltello riesce a sezionarla, cioè in condizioni indesiderabili.

Il nostro Regolamento 20 dicembre 1928 — sulla vigilanza delle carni, all'articolo 28 si è preoccupato di imporre al dettagliente, l'adozione di celle o armadi refrigeranti per la conservazione del genere durante la calda stagione, ma non contempla provvidenze per assicurare la razionale scongelazione nella stagione fredda.

I due noti ingegneri australiani, Wagstaff e Alcock avevano bensì tentato la soluzione del problema mediante l'elettrità. Il loro apparecchio, basato sul principio inverso a quello comunemente in uso, procedendo cioè a scongelare dall'interno all'esterno, non sembra abbia avuto fortuna: l'operazione è lunga, l'apparecchio costoso permette di scongelare un solo quarto per volta, quindi non è adatto per quegli esercizi che debbono operare su diversi quarti nella stessa giornata.

Il nuovo procedimento del Rayson consiste nell'appendere i quarti a ganci snodati giranti su sè stessi, in un ambiente dove vengono sottoposti a una pioggia di acqua tiepida che cade dall'alto da speciali bocchini atomizzatori. L'operazione dura a seconda della grossezza e grassezza dei quarti, non più di un'ora. Una corrente di aria, secca, immessa nell'ambiente, prosciuga a dovere il quarto che è così pronto scongelato in meno di 24 ore. La carne presenta, secondo l'inventore, un aspetto vivo, brillante, naturale e la perdita in peso è pressochè nulla, non sorpassando il 0,25 per cento. Per quanto il metodo sia un poco come l'uovo di Colombo, l'invenzione è protetta da brevetto per diversi paesi, non esclusa l'Italia.

Lo stesso Rayson ci presenta oggi un nuovo processo per la congelazione, processo che rappresenterebbe un reale progresso su quelli sin qui adottati, poichè consentirebbe di ridurre della metà il tempo attualmente impiegato nella congelazione, diminuirebbe la perdita di peso, conserverebbe alla carne il suo aspetto naturale eliminando il pericolo della infezione dell'osso per imperfetta congelazione (*bene taint*) tutto ciò con modesta spesa e senza ricorrere all'impiego di agenti chimici.

La « The Pastoral Review », che ne dà l'annunzio, non spiega su quale principio si basa il nuovo metodo che chiameremo istantaneo, nè se la congelazione riesca possibile su quarti interi; si ha peraltro ragione di ritenere che il Rayson abbia abbandonato il concetto seguito dai suoi colleghi specialisti dei nuovi sistemi di congelazione rapida del pesce, l'Ottesen, lo Zarotscenzeff, il Kolbe, Birdseye, Peterson e Taylor, che ricorrono a salamoio al cloruro di calcio e di sodio ed abbia invece approfittato degli insegnamenti di M. Harry Huunt, ideatore della costruzione di uno speciale sistema di diverse celle, l'una dentro l'altra, di cui l'ultima interna, la vera cella di congelazione, di circa 60 mc. di capacità, fortemente isolata, è capace di raggiungere la bassa tempertaura di 45 C. In queste condizioni il processo di congelazione avviene quasi istantaneo ed è completo in meno di 12 ore invece dei tre giorni abituali: questo eccezionale risultato è ottenuto mediante uno sviluppo eccezionale di serpentine ripartite in modo speciale, al soffitto, alle pareti e al centro della cella, in sei gruppi distinti, provveduti di distinto raccordo in modo da poter funzionare separatamente l'uno dall'altro; sviluppo veramente eccezionale se si considera che ad ogni mc. di capienza della cella corrisponde presso a poco un metro di serpentina. Il freddo è ottenuto con l'espansione diretta della amoniaca e con robusti compressori *duplex* di costruzione speciale; lo sbrinamento della serpentina viene fatto ogni 24 ore con un potente getto di aria compressa.

Un sindacato si sarebbe costituito per lo sfruttamento del nuovo brevetto e l'esperimento decisivo dovrebbe effettuarsi di questi giorni con un carico completo in base a un accordo fra la Palmers Cold Air Steres di Londra e la Anglo Australian Defreezing Co di Vittoria.

Restiamo in attesa di conoscerne i risultati: la cosa interessa molto più noi che l'Inghilterra, dove la importazione della carne congelata non ha soverchia importanza.

Generale CARLO GERBINO

IN BIBLIOTECA

Un nuovo libro dell'on. Tassinari

La Federazione Italiana dei Consorzi Agrari ha arricchito la sua collana di studi di economia e politica rurali di un nuovo pregevolissimo volume dovuto alla penna dell'on. prof. Giuseppe Tassinari: « La distribuzione del reddito nell'agricoltura italiana ». Questa nuova opera è la continuazione e l'ampliamento del « Saggio », edito nel 1926, che ha incontrato tanto meritato favore tra gli studiosi. Il titolo del libro basterebbe già da sè a destare il più vivo interesse. Perchè è certo che il problema della distribuzione del reddito è, per così dire, il punto cardinale intorno al quale si polarizza tutta la dinamica produttiva. Come bene osserva il chiarissimo autore nella prefazione: « Gli studi relativi al reddito sono, per un economista, tra i più attraenti dal lato teorico e fra i più appassionati dal punto di vista sociale ».

In altra occasione m'è accaduto di affermare che gli studi di carattere prettamente agronomico, per quanto importanti essi siano non esauriscono il campo d'indagine nell'agricoltura. Accanto ad essi studi devono muoversi parallelamente le ricerche di indole economica e sociale perchè solo una sicura conoscenza intorno alla vita dei vari tipi di intrapresa può fornire lumi sufficienti all'orientamento della politica rurale.

Il nuovo libro dell'on. Tassinari è quanto di più singolare si possa immaginare. Attraverso un'accurata elaborazione di una copiosa messe di rilievi diretti l'illustre Autore traccia, con la sua ben nota competenza, un suggestivo panorama delle vicende economiche e dello stato reale dell'agricoltura italiana nella sua infinita varietà di coltura, di ambiente di aziende e di rapporti sociali. Arduo sarebbe dire, anche sommariamente, in una breve nota come questa dei pregi indiscutibili di quest'opera, di questa miniera di dati statistici aventi tutti i caratteri di una rivelazione. Io mi limito perciò a notare due cose: la prima è che l'on. Tassinari reca, con questo nuovo pregevolissimo frutto della Sua intancabile attività, un notevole contributo allo studio dei problemi fondamentali dell'agricoltura italiana; la seconda è che questo libro porta l'impronta palpitante dell'attualità e non la nota morta delle elucubrazioni di gabinetto. L'on. Tassinari è certamente uno studioso di primo ordine nel campo dell'economia agraria, ma è uno studioso del nuovo tempo; intendo dire cioè che Egli non fa sterili dissertazioni accademiche, ma scende a prendere diretto contatto con la realtà e da questa realtà trae gli elementi sicuri della costruzione scientifica.

Ad una sì enorme fatica non si assoggetta se non chi nutre un intenso amore per la terra e per i rurali: e amare la terra e i contadini è un onore anche per un uomo di scienza.

GIACOMO OTTELLO

I grandi mercati zootecnici internazionali in Fiera

Il mese di aprile prossimo vedrà aprirsi per la dodicesima volta la Fiera di Milano, e come per il passato le mostre zootecniche saranno una delle maggiori attrattive di essa. Il Governo Nazionale, con il suo Concorso Triennale Zootecnico, ha dimostrato quanto valore abbia per la Nazione il patrimonio Zootecnico, e come ogni cura debba essere posta al suo miglioramento, sia qualitativamente che quantitativamente. Purtroppo siamo tuttora tributari dell'estero specialmene per quanto riguarda il bestiame da macello, mentre per il bestiame da latte ci avviamo rapidamente a poter competere con i paesi più progrediti (Olanda e Svizzera) pur importando qualche buon riproduttore.

La Fiera di Milano che ben comprende come il problema della zootecnia sia uno dei più importanti del momento, ha studiato i mezzi più adatti per poter concorrere alla soluzione di tale vitale problema: ha quindi indetto dei grandi mercati internazionali. La denominazione mercato riservata gli scorsi anni all'avicoltura viene quest'anno estesa anche ai bovini, suini, ovini e tali manifestazioni, pur restando sempre in parte delle mostre, in quanto gli animali esposti saranno anche giudicati e concorreranno a delle premiazioni, rientrano di più nel carattere Fieristico, dato il lato più commerciale di essi. Si dà così la possibilità agli allevatori e commercianti di bestiame estero di poter concorrere senza soverchie preoccupazioni, perchè gli animali esposti saranno certamente venduti in quanto alla Fiera si hanno le maggiori possibilità di ben vendere per l'enorme massa di visitatori. La Fiera di Milano infatti, ormai ovunque conosciuta in Europa, si trova in posizione ideale per un grande mercato internazionale. A Milano possono venire gli allevatori dell'Ungheria, della Rumenia, della Bulgaria ecc. e trovarvi gli animali migliorati inglesi e francesi, mentre a loro volta gli allevatori del Nord d'Europa possono a Milano gettare le basi di futuri affari senza spostarsi troppo dalle proprie sedi. Le Mostre zootecniche saranno quest'anno divise in due soli periodi: dal 12 al 19 aprile i mercati avicoli e la mostra degli animali da pelliccia, dal 21 al 27 i mercati di bovini, ovini, suini.

La mostra degli animali da Pelliccia è alla sua seconda edizione ed il già grande successo avuto lo scorso anno sarà di gran lunga superato quest'anno. Per i mercati avicoli basti ricordare come da qualche anno detengono il record dei visitatori, ciò a prova del grandissimo interesse che questa manifestazione ha sempre destato in ogni genere di quel gran pubblico che si reca alla Fiera. Anche quest'anno le mostre avicole avranno la loro sede nella grande stalla per quanto riguarda polli, conigli e colombi, mentre all'aperto, nel cortile di presentazione, vi saranno come lo scorso anno le gabbie con acqua corrente per gli animali acquatici nazionali ed esotici. La mostra degli animali da Pelliccia invece avrà la sua sede in un grande salone ricavato nell'amplissimo padiglione della Casearia.

Per il secondo periodo di mostre si preannunciano grandi novità: è infatti quasi assicurata la partecipazione dell'Inghilterra ai mercati bovini, ovini e suini; da quando si tengono le mostre zootecniche, l'Inghilterra non era mai intervenuta a queste; particolare importanza acquista perciò la sua adesione dato anche l'imponente gruppo di bestiame che essa intende presentare alla Fiera: circa 60 capi bovini, 80 ovini, 80 suini. L'Inghilterra in fatto di zootecnica resta sempre la maestra, non è quindi chi non veda l'enorme interesse che desterà la sua presenza alla Fiera, specie naturalmente nel pubblico degli allevatori. Delle razze bovine inglesi più note quasi sicuramente interverranno le seguenti: Razze specializzate per la produzione della carne: Aberdeen-Angus, Hereford, Shorthorn e Devon; razze specializzate per la produzione del latte; Jersej, Ayrshire, Dexter-Kerry. La Jersey detiene il record mondiale per la produzione del burro, il suo latte infatti contiene sino all'8 % in grasso e non scendendo mai al disotto del 5 %! Delle razze di ovini l'Inghilterra invierà la Romney-Marsh, la Kerry-Hill e la Suffolk e per i suini la Yorkshire-Large White, la Large Black e la Berkshire razze ben note in Italia e sempre in gran domanda.

L'importanza dell'intervento dell'Inghilterra non ci deve far dimenticare le altre nazioni che da pochi o molti anni espongono alla Fiera. La Germania, la Francia, l'Ungheria, l'Olanda, la Svizzera hanno infatti già mandato la loro adesione. La Germania porterà quasi certamente del bestiame da latte di razza Frisona pezzata nera allevato in Germania e del bestiame bruno del Voralberg, forse anche qualche esemplare di buoi grassi per tale concorso. L'Ungheria che già importa in Italia numeroso bestiame da macello, esporrà solo, come nei due passati anni, nella sezione bovini grassi i suoi gruppi di animali da carne in cui appare assai evidente il miglioramento ottenuto con la introduzione della razza Simmenthal in Ungheria. La Francia sempre presente alla Fiera di Milano, oltre alla razza Normanna a duplice attitudine porterà la razza Charollaise specializzata per la produzione della carne, e conosciuta in tutto il mondo per la precocità e straordinaria attitudine all'ingrassamento; può darsi anche che la Francia porti un gruppo di bovini di razza Pie Noire di origine Olandese e come tali specializzati per la produzione del latte. L'Olanda oltre alla Pezzata Nera, già ben conosciuta in Italia per le spiccatissime qualità di buona lattifera, porterà la razza Pezzata Rossa ancora poco nota da noi e forse altrettanto produttiva che la Nera. La Svizzera esporrà quest'anno la razza Simmenthal a duplice attitudine che da qualche anno mancava alla Fiera di Milano; la Bruno Alpina poi non sarà certo assente specie se si pensa che, dall'istituzione delle mostre zootecniche, questa razza fu sempre esposta.

E' da augurarsi che da questa rassegna internazionale non vogliano restare assenti gli allevatori italiani, almeno quelli delle regioni alpine e della Lombardia. La razza Bruno Alpina è talmente diffusa da noi ed è allevata con tali sani criteri di selezione da poter competere con i migliori soggetti di tale razza allevata in Isvizzera. Anche la Romagna e la Toscana, produttrici di razze da carne, dovrebbero intervenire per metter a confronto i propri magnifici prodotti con quelli delle razze specializzate estere.

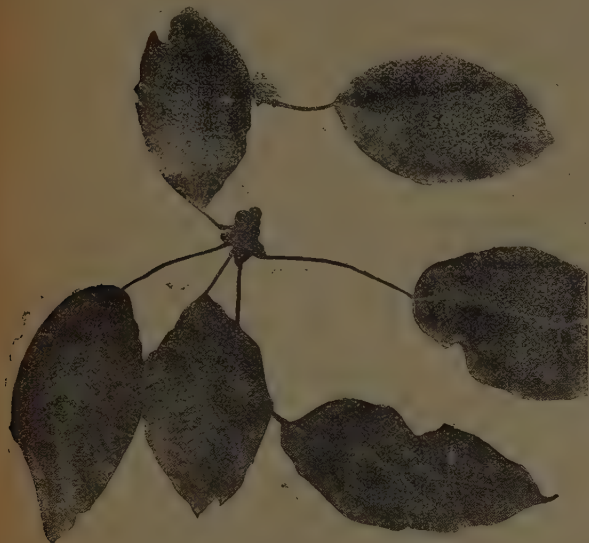
Non vi è quindi dubbio che lo sforzo fatto dalla Fiera per la riuscita di questi mercati zootecnici non dia i suoi frutti; certamente gli animali miglioratori che gli allevatori italiani acquisteranno alle prossime mostre porteranno un non indifferente aiuto al buon esito di quella « battaglia zootecnica » tanto fermamente voluta dal Governo Nazionale.

MARCO MANGIAGALLI.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica compilata dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale e Direttore della R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

La bolla nera del pero

Di primavera, quando le gemme fogliari del Pero si schiudono, si scorgono soventissimo le foglioline annerite ed increspate; quando, più tardi, i lembi hanno raggiunto il loro completo sviluppo, le macchie brune rimangono delimitate e l'increspatura si fa più accentuata, dimodochè le aree deturpate dalle macchie rimangono rigonfie, formano come una bolla. Sotto di queste bollosità, si trova un deposito biancastro di una leggiera muffettina.

Foglie di pero colpite dalla bolla nera

Bolle ed annerimento sono il prodotto di uno dei soliti funghi microscopici parassiti, denominato *Taphrina bullata*.

I danni che il parassita arreca alla pianta non sono molto gravi; sulle foglie adulte, l'increspatura finisce quasi sempre collo scomparire e su quelle giovani, provoca parziali necrosi che si risolvono con rotture di lembi che poi si rimarginano. Tuttavia durante le primavere fredde e piovose, con gli arresti di sviluppo che subiscono i germogli, il fungo può arrecare defogliazioni pericolose e qualche volta necrosi ed aborti nei fiori.

Conviene quindi irrorare i peri, non appena schiudono le gemme, con poltiglia bordolese ben neutra al 2 %, e ripetere il trattamento almeno un paio di volte alla distanza di sette o otto giorni.

Le bollosità nere della *Taphrina*, hanno una certa rassomiglianza con altre prodotte da un acaro. Le alterazioni provocate dalle punture di questo parassita animale, vanno sotto il nome di Erinosi del Pero. Le macchie però sono più piccole, non bollose, irregolari. Si può combattere l'acaro che ne è causa (*Eryophyes pyri*) con emulsione saponosa di estratto di tabacco all'1 % o di polisolfuri al 0,5-1 %.

Dr. L. GABOTTO.

Le solenni manifestazioni agrarie di Tripoli e di Verona

L'on. Acerbo a Tripoli

La V Fiera internazionale e la Mostra Coloniale di Tripoli sono state inaugurate l'8 corr. alla presenza del Ministro dell'Agricoltura Barone Acerbo e del Maresciallo Marchese Badoglio. La presenza del Ministro di Agricoltura alla cerimonia è ricca di significato, e costituisce la più recisa negazione del preteso antagonismo tra l'agricoltura della Tripolitania e, in generale della Libia, e quella metropolitana. La Tripolitania va ormai sempre più assumendo l'aspetto di colonia di popolamento; sicchè il mercato locale finirà per assorbire in gran parte le derrate agricole qui prodotte, per necessario riverbero del parallelismo che non può mancare fra incremento produttivo e incremento democrafico.

Nel discorso inaugurale l'on. Acerbo ha detto del carattere dell'agricoltura libica, integrativa di quella metropolitana.

« L'agricoltura tripolitana si basa innanzitutto sopra la produzione di primizie ortofrutticole, le quali realizzandosi con notevole anticipo sulle colture regnicole similari, non sono in grado di entrare con queste in concorrenza sui mercati di spaccio. E poichè una delle condizioni prime di successo nel commercio ortofrutticolo europeo sta nella tempestiva affluenza delle derrate alla vendita, la Tripolitania sarà in grado di investire determinati mercati quando ancora le regioni esportatrici più favorite della Madre Patria non sono in condizioni di farlo.

Altra coltura caratteristica del suolo libico è quella dell'olivo: ma è ben noto che l'olivicoltura italiana non è tale normalmente da saturare integralmente il mercato interno, sicchè l'ulteriore incremento della olivicoltura libica potrà essere diretto alla funzione integratrice attualmente esercitata dall'olio di semi, e, in pari tempo, alimentare la nostra fiorente industria di raffineria, al posto dei rilevanti quantitativi di olio straniero che a tal fine siamo oggi costretti ad importare ».

« La Libia va segnalata sopratutto per alcune varietà di uve precoci, e per una organizzazione razionale, volta alla preparazione di derivati speciali e industriali della vite, che non sono punto concorrenti dei prodotti vinicoli metropolitani.

Al contrario, un'importantissima funzione integratrice le Colonie libiche sono chiamate ad adempiere coll'allevamento del bestiame specialmente bovino ed ovino, che potrà colmare le non lievi lacune che nella madre patria presentano, rispetto alle esigenze del consumo, la produzione zootecnica e quelle derivate e connesse.

L'opera di colonizzazione agraria, che i cittadini italiani di tutte le classi sociali vanno spiegando con fermezza e costanza per concorrere alle alte finalità storiche che l'Italia fascista è chiamata ad assolvere, se pur si presenta irta di difficoltà e presuppone grandi sacrifici individuali e collettivi, ha tutte le possibilità di essere realizzata; e lo dimostra chiaramente ciò che già si è compiuto in questi ultimi anni ».

L'on. Bottai a Verona

Contemporaneamente il Ministro delle Corporazioni ha onorato di sua presenza l'inaugurazione della 35ª Fiera dell'Agricoltura e dei Cavalli a Verona.

L'on. Bottai ha pronunciato un elevato discorso, mettendo in rilievo l'importanza sempre crescente della manifestazione veronese, ne ha constatato il completo successo dicendo:

« La vostra parola d'ordine: « tutto ciò che serve all'agricoltura, tutto ciò che l'agricoltura produce », è felice, perchè traccia alla vostra impresa una direttiva unitaria. La Fiera di Verona è diventata, infatti, un'organica dimostrazione delle forze, che operano nel vasto campo dell'agricoltura; di quelle forze, cioè, che il Capo del Governo ha posto a base della nostra prosperità economica.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

PER AUMENTARE IL CONSUMO DEL VINO. — La Federazione del Commercio Enologico comunica che, in accordo con l'Ente per la Fiera di Padova e con l'assistenza della R. Scuola di viticoltura e di enologia di Conegliano Veneto, allo scopo di trovare nuovi mezzi per aumentare il consumo del vino in Italia, sopratutto favorendo lo smercio dei vini leggeri e più adatti a servire da bevanda estiva dissetante, ha deliberato di indire per la prossima XIII Fiera campionaria internazionale di Padova, un concorso a premi: *a)* per apparecchi atti a servire vini refrigerati nei pubblici esercizi; *b)* per apparecchi atti a refrigerare e servire nei pubblici esercizi vini già precedentemente gassificati; *c)* per apparecchi atti a gassificare, refrigerare e servire vini nei pubblici esercizi.

I concorrenti dovranno presentare entro il 30 maggio p. v. alla Fiera Campionaria di Padova gli apparecchi di cui sopra, in condizioni di perfetta funzionalità, corredati di una relazione tecnica sul modo di funzionamento.

Saranno requisiti essenziali, la semplicità di funzionamento; le dimensioni limitate adattabili anche a bars, buvettes ecc.; il costo moderato, la presentazione estetica che li renda adatti anche a locali di lusso.

La giuria ha a disposizione un premio di lire 5.000 per gli apparecchi del gruppo *c)*; un premio di L. 3.000 per gli apparecchi del gruppo *b)*; un premio di lire 2.000 per gli apparecchi del gruppo *a)*, nonchè altri premi in medaglie d'oro, d'argento e diplomi.

LE INDENNITA' DELLE MUTUE MALATTIE PEI CONTADINI. — I presidenti della Confederazione dei Sindacati fascisti dell'agricoltura e della Confederazione degli agricoltori hanno diramato a tutte le organizzazioni dipendenti una circolare relativa all'attività della Federazione agricola Casse mutue malattie. Dopo aver ricordato che l'assicurazione malattie, in agricoltura, ha forma assolutamente libera e volontaria, la circolare indica i seguenti criteri:

1) Esclusione delle assicurazioni tutelate dalle vigenti leggi sugli infortuni del lavoro, sulle malattie professionali, sull'assicurazione obbligatoria contro la tubercolosi e sui Consorzi provinciali anti tubercolari:

2) Iscrizione alle Mutue malattie limitata agli avventizi giornalieri di campagna, maschi, di età compresa fra i 15 e i 65 anni ;

3) L'iscrizione dei salariati potrà ammettersi qualora nel vigente patto di lavoro non esista per essi una clausola di tutela economica in caso di malattia, o in applicazione della clausola stessa;

4) Da questo primo esperimento vanno esclusi le donne avventizie, i mezzadri e i coloni. Le prestazioni sono limitate alle persone degli assicurati e alla concessione dell'indennità giornaliera e del sussidio di morte;

5) La misura dell'indennità giornaliera deve essere uniforme per le varie Mutue. Per evidenti ragioni, dovrà essere tenuta presente la misura stabilita da altre leggi per contingenze analoghe infortuni e tubercolosi), e quindi fissata in lire quattro. La misura dell'assegno di morte può essere di lire 300.

IL RACCOLTO VINICOLO FRANCESE E LA NOSTRA ESPORTAZIONE. — Secondo le notizie pubblicate dal « Journale Officiel », il raccolto vinicolo francese nel 1930 ammonterebbe a 42.011.074 ettilitri, oltre ettolitri 13.561.385 dati dall'Algeria: totale hl. 55.572.459. Per cui, aggiungendo la quantità di vino dell'annata precedente rimasto invenduto, che si fa ascendere a hl. 6.680.596, si avrebbe un totale di ettolitri 62.253.055 di vino disponibile per il 1931.

Il consumo annuo medio di vino tassato in Francia è di 44-46 milioni di ettolitri. Se si aggiunge il vino non tassabile di consumo famigliare ed il vino esportato normalmente (media milioni 1,3), si ha un fabbisogno di 60 milioni di ettolitri o poco di più, che sarebbe coperto dalla produzione metropolitana ed algerina.

A proposito di questi dati l'ottimo *Commercio Vinicolo* fondato da S. E. Marescalchi, scrive:

« Tale constatazione lascerebbe poche speranze ai nostri esportatori vinicoli. A loro conforto, è da dire, pertanto, che grande è la quantità di vini deboli, scadenti, inadatti al consumo, che si sono prodotti in Francia nella vendemmia 1930. Per cui è da presumere che la corrente di esportazione di vino italiano, per quanto momentaneamente rallentata e malgrado le proteste della maggior parte dei viticoltori francesi, abbia a continuare, favorita dal bisogno di vino sano e robusto, che sostituisca o aiuti il vino scadente prodotto in varie zone della Francia, e dalla convenienza di prezzo del nostro vino.

L'ORGANIZZAZIONE SCIENTIFICA DEL LAVORO AGRICOLO. — Lo studio del problema dell'organizzazione scientifica del lavoro agricolo, deliberato sin dall'ottobre 1929, prosegue attivamente per cura dell'Istituto internazionale d'Agricoltura. A tale studio si è proceduto — secondo quanto riferisce *Ceres Italica* — mediante un'inchiesta speciale compiuta direttamente negli Stati ove l'organizzazione scientifica ha raggiunto un maggiore sviluppo. In questa occasione si è pure preso contatto con l'Istituto internazionale per l'organizzazione scientifica del lavoro di Ginevra, ove è stata esaminata tutta la documentazione già raccolta. Per approfondire sotto i vari aspetti l'importante problema sono stati visitati gli istituti di fisiologia e psicologia del lavoro. Con i dati così ottenuti e con la scorta della speciale letteratura sull'argomento, è stato elaborato un rapporto preliminare presentato all'ultima Assemblea generale dell'Istituto (ottobre 1930), ed è ora in corso di preparazione un'ampia e organica monografia che vedrà presto la luce.

LA PRIMA ESPOSIZIONE NAZIONALE DI FLORICOLTURA. — Nel gennaio 1932, organizzata dalle istituzioni agrarie della Provincia di Imperia, avrà luogo a San Remo la prima Esposizione Nazionale di floricoltura e piante ornamentali.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

CONCIMARE, CONCIMARE. — Il senatore Emanuele De Cillis, direttore del R. Istituto Superiore di Portici, così scrive sul « *Mattino* »:

« Da molti anni ho costantemente fatto osservare che se da un lato senza concimazione si possono anche avere ininterrottamente prodotti modesti dal suolo per potere invece spingere il terreno agrario alla massima produttività è necessario dare alla pianta il massimo nutrimento possibile: si deve quindi concimare. Concimazioni organiche fondamentali e concimazioni chimiche complementari rappresentano un'arma che l'agricoltore deve sapere adoperare, ma che non deve rimanere mai inoperosa.

« Se queste massime valgono in tempi, dal punto di vista economico, normali esse s'impongono ancora di più nei periodi di crisi, e tanto più fortemente per quanto più questa crisi si aggrava. Il ragionamento che a tale proposito fanno alcuni agricoltori, i quali pensano di risparmiare nei mezzi di produzione per poter giungere ad ottenere un utile, sia pure lieve, dalle proprie coltivazioni, è, mi si permetta la rude parola, veramente stolto.

In periodi di crisi, allorchè i prezzi di vendita delle derrate agrarie si mantengono inesorabilmente bassi, il margine di utile che l'agricoltore può ricavare dalla sua industria può essere ottenuto solo nel caso che le produzioni siano molto elevate, e l'aumento della produzione non si può ottenere che intensificando i mezzi colturali. Solamente con la intensificazione di tali mezzi si può, attraverso l'elevazione del prodotto, ottenere questo a minor costo. A sostenere la presente lotta nel campo economico agrario, ad arginarne i danni, a superarne le perdite, non è possibile seguire altra via.

PER LA RICOSTITUZIONE DELL'OLIVETO. — Per ottenere una buona ricostituzione dei nostri oliveti insieme ad una buona produzione non basta la sola potatura, ma è necessaria, anzi indispensabile anche la concimazione.

Il Senatore Prof. Passerini nella sua « Comunicazione al Congresso Nazionale degli Olivicoltori, tenutosi in Porto Maurizio nei giorni 23-24 aprile 1911 », assegnò *soltanto alla potatura* una spiccata influenza nel rendere costante la produzione dell'olivo, mentre escluse che la concimazione possa contribuire efficacemente a ridare una buona feracità all'ulivo stesso.

L'idea del Prof. Passerini venne controbattuta nel « VI Congresso degli Olivicoltori Italiani, tenutosi in Salerno il giorno 8 giugno 1913 » dal Prof. Briganti il quale trattò « La potatura e la concimazione come mezzi per elevare la produttività degli ulivi ».

Il Prof. Briganti, nella sua relazione, fece osservare l'assolutismo, in cui era caduto il Senatore Passerini e citò numerosi casi — desunti dalle sue esperienze pratiche fatte in provincia di Bari e dall'osservazione comune di ulivi vegetanti in prossimità dei caseggiati colonici dove ricevono frequentemente avanzi di rifiuti della casa colonica e liquidi concimanti — da cui si rileva che gli olivi concimati si mostrano sempre in ottime condizioni di vegetazione ed hanno una certa costanza di produzione.

« Dunque — concludeva il Prof. Briganti — non è la sola potatura regolare a cui noi dobbiamo chiedere il frutto, ma è la potatura non disgiunta dalla concimazione. Con l'osservazione accurata e costante di queste due pratiche l'olivo potrebbe produrre tutti gli anni ».

(Il Dott. Zito nell' « Olivicultore).

FAVORIRE IL RISVEGLIO DEL FRUMENTO. — Impotante è che per coloro — e non sono pochi — i quali hanno compiuto delle scarse o nulle concimazioni autunnali, quelle primaverili siano compiute con molto anticipo, vale a dire ancora in pieno inverno. Già nella prima quindicina di febbraio cominciano a presentarsi dei periodi favorevoli, nei quali era più opportuno iniziare le concimazioni, sia fosfatiche che azotate. All'accenno dei primi tepori, la vita delle piatine tende tosto a ridestarsi, e se allora a contatto delle radici non si trovano subito dei succhi nutritivi, forniti dai concimi, il rigoglio vegetativo evidentemente non può iniziarsi che in un modo molto stentato. Pericolo grave è quello di attendere più oltre, perchè andrà sempre più accentuandosi nelle piantine uno stato di grande debolezza. Somministrando allora delle discrete dosi di concimi, le piante accenneranno bensì ad una pronta ed anzi prontissima ripresa, colla subita manifestazione di un subitaneo rigoglio, ma si tratta parecchie volte solo di un rigoglio erbaceo, che può arrecare delle sgradite sorprese, quali delle piante deboli e facilmente soggette all'allettamento. Si inizi dunque subito (anche in questo mese di Marzo) lo spargimento dei concimi; sarà tanto di guadagnato e per il tempo e per la buona riuscita dei nostri seminati.

(c. f. nel « Bollettino dell'agricoltura »).

I FRUMENTI MARZUOLI. — I marzuoli hanno bisogno, per poter raggiungere la maggiore fecondità, di condizioni climatiche adatte e di terreno preparato senza lesinare nei lavori e nel complesso fertilizzante, cioè ne' concimi che è bene siano esclusivamente chimici di attività piuttosto pronta, dovendo il marzuolo compiere il proprio ciclo vegetativo in un torno di tempo ristretto. Il terreno, oltre ad essere arato convenientemente, almeno a cm. 25-30 di profondità, va appianato, livellato e diviso in presoni di guisa che l'acqua di pioggia abbia il suo normale deflusso. La concimazione, ad ettaro, è la seguente: perfosfato minerale ql. 6-7; solfato ammonico ql. 2 e solfato di potassa ql. 1,50. In seguito questa concimazione va integrata con nitrato ammonico, sparso come più volte abbiamo detto. La varietà del frumento è elemento basilare e determinante l'alta produzione. Tutte le regioni dove si coltivano marzuoli, hanno i loro tipi affermatisi fecondi attraverso gli anni.

(Il Corriere Agric. Comm.).

IL VALORE DEI VINI DA DISTILLARE. — Secondo una comunicazione della Federazione italiana dei Consorzi agrari, i vini non commerciabili si valutano a circa lire 2,70 per etto-grado. Se il contenuto in alcool è del 7 per cento il prezzo risultante è limitato a lire 18,90 l'ettolitro; coll'8 per cento, lire 21,60. Come si vede c'è da stare poco allegri. Eppure anche buona parte di questi vini deboli si può conservare fino alla stagione primaverile se in tempo si travasano in botte solforata e sana, aggiungendo poi 10-15 grammi di metabisolfito di potassio, divisa la dose in due applicazioni da marzo ad aprile. E per liberare la cantina da tale merce pesante, si chiuda un occhio sul prezzo, accontentandosi di un modestissimo ricavato. In presenza di vini che non si decidono a chiarificarsi è bene ricorrere subito alla filtrazione e può servire anche il solito e comune filtro olandese, che non dovrebbe mancare in nessuna cantina.

(Contadino della Marca Trevisana).

L'ACQUISTO DEI SEMI DI FORAGGERE. — Il commercio dei semi di leguminose foraggere si va praticando su vasta scala, specialmente in questa stagione, approssimandosi l'epoca del suo impiego. E' frequente il caso di trovare semi più o meno avariati, anche di specie ben diverse da quelle richieste e frammisti a sostanze estranee. I semi innanzi tutto, debbono essere dell'*ultima raccolta* per avere la certezza che in loro non si è perduta la facoltà germinativa. *Il ringiovimento* è pratica che non pochi industriali usano praticare su vasta scala, con grave danno dei compratori. Non è operazione difficile che si raggiunga pienamente mediante la decolorazione, facendo uso di fumo di zolfo, acqua di cloro, e per alcuni semi di caro prezzo, con acqua ossigenata. La prova, di germinabilità deve sempre essere richiesta ed i buoni agricoltori non debbono mai dimenticarla. I semi vogliono essere *genuini*, vale a dire della qualità stabilita. Le varietà nostrane, essendo le più produttive, vogliono essere preferite. Occorre, quindi che il coltivatore si accerti della provenienza. I semi debbono essere *puri*, non risultare cioè da mescolanze svariate, di specie diverse, come pur troppo succede, nè contenere materie estranee.

I semi di trifoglio e di erba medica sono spessissimo inquinati da semi di *cuscuta*. Malgrado tutte le assicurazioni è buona cosa setacciare i semi con appositi vaglia da permettere il passaggio di questi semi (più piccoli), mai non quelli della leguminosa foraggera. E' buona cosa poi completare il lavoro con l'immersione dei semi nell'acqua e scartando tutti quelli che vi galleggiano, potendo ritenersi semi di cuscuta muniti del loro involucro e sfuggiti dal setaccio.

(D. Pinolino in « Villaggio e i Campi »).

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(*Compilata da « donna Luisa »*).

Come sarà l'uomo futuro

Gli studi fatti da alcuni antropologici americani su quello che potrà essere l'uomo dell'avvenire, hanno stabilito che esso sarà più slanciato di quanto non lo sia oggi: il suo cranio: alto e a forma di pera, si appoggerà su un collo robustissimo, dai vasi sanguigni molto più capaci. Il cervello sarà molto più grosso. La quantità di capelli sarà molto inferiore all'attuale, ma, in compenso i baffi saranno più abbondante. In genere, i due sessi tenderanno a rassomigliarsi.

Nelle donne si riscontrerà una mascolinizzazione del tratto del viso, mentre il contrario avverrà per gli uomini. L'organo vocale diverrà più dolce ed espressivo di quanto non sia oggi, raggiungendo un timbro più elevato. Probabilmente — dicono sempre gli antropologi suddetti — gli uomini canteranno da soprano e le voci da basso non saranno che delle eccezioni ataviche. Le donne avranno la voce che hanno oggi i nostri bimbi. La più importante modificazione avverrà nel cervello che guadagnerà in peso e in dimensioni. L'uomo futuro penserà più chiaramente e più rapidamente. L'antropologo dott. Aless Hardicka di Washington aggiunge che i tratti del volto saranno molto più fini: il naso non avrà le spiacevoli proporzioni odierne, gli occhi saranno più profondi, la bocca più piccola e il mento più ampio, in compenso avremo un minor numero di denti, perchè il nuovo genere di alimentazione ne avrà eliminata come superflua una gran parte. Le gambe diverranno più corte e forse anche il dito mignolo dovrà scomparire (*E perchè mai?*) L'umanità futura, infine, soffrirà più di quella attuale di disturbi gastrici, di mal di cuore, di insonnia, e di disordini mentali. *N. B.* Non dimenticare che questi dati vengono... dall'America!

FIOR DI PENSIERI

— Gli occhi di una persona che piange sinceramente terminano perle. *Moratin.*

— La poesia è la prima gioia della vita; e l'amore è la prima poesia. *Mantegazza.*

— L'ingratitudine è il più odioso dei difetti umani. *Vico.*

— In politica, la parola è stata data da Dio... per nascondere i propri pensieri. *Talleyrand.*

Le ricette di Zì Paolo

MARMELLATA DI ARANCIE

Si bucherellano le arance, senza sbucciarle, con una forchetta e si pongono intere in acqua fresca che si cambia 3-4 volte nello spazione di 3-4 giorni. Indi si affettano con tutta la buccia e si pongono a fuoco lento aggiungendo via via altrettanto zucchero per quanto è il peso degli agrumi. Si tengono sul fuoco rimenando spesso fino a che si spappolino, aggiungendo qualche bicchiere di vino generoso; quando la composta avrà assunta una consistenza sciropposa si ritira dal fuoco, si fa raffreddare e si ripone in barattoli a smeriglio. Se ne ha un'ottima marmellata di poco costo.

UNA VERNICE PER RENDERE IMPERMEABILI LE SCARPE

Si ha nel modo seguente: in mezzo litro di olio di lino, si mettano 2 ettogrammi di grasso di cavallo o di bue, ettogrammi 1 e mezzo di cera vergine e 1 ettogrammo di resina, si faccia liquefare al fuoco finchè il miscuglio si avvicini all'ebollizione. Quando sarà raffreddato, si potrà subito usare applicandolo con una spazzola alle calzature, mettendole poi ad asciugare in luogo caldo, ma non vicino al fuoco. *I. M.*

(Queste due ricette le prendiamo... ad imprestito con ampia facoltà... di resa dal collega I. M. del « Corriere del Villeggio »).

La sfinge a premio

SCIARADA

Tanto il *primo* che il *secondo*
Hai, lettore, nel corpo umano.
Fa il mio *tutto* il moribondo
Se nol fè quand'era sano.

CAMBIO DI VOCALE

Sacro coll'A.
Tempo coll'E.
Corro coll'O.
Rabbia coll'I.

Fra quanti ci manderanno la spiegazione esatta dei due giuochi per cartolina doppia (senza nulla scrivere sulla risposta) entro il 24 marzo, sorteggeremo:

1. Un abbonamento gratis 1931 alla *Rivista Agricola.* — 2. Un bel pacco di cioccolatini gianduia finissima. — 3. Due romanzi italiani.

Spiegazione della *Sciarada* pubblicata nel precedente fascicolo: *Do-r-mi-re* (Dormire).

Ci mandarono in tempo utile la spiegazione esatta: G. Casale — Sante Vittoresi — Dott. Giuseppe Monforte — Elena Carpi — Rag. Alfredo Gilardini — Roberto Pirro — Giuseppina Maestri — Emma Vagogna — Luigi Porro — Ing. Umberto Balbi — Maria Torrese — Laura Rossi — Dott. Virgiglio Levi — Stefano Imperiali — G. Stufarra — Annibale Corti — Giselda Franco — Marco De Tommasi — Vito Carpeneto — Paolo Sac. Corradi — Luisa Torre — Adalberto Valeri.

La sorte ha favorito: 1. Rag. A. Gilardini (penna stilografica) — 2. Laura Rossi (Romanzi) — 3. Giselda Franco (Copie Almanacco Agricoltori). *La sfinge.*

PER FINIRE

Il maestro, dopo aver parlato dei solstizi, degli equinozi e delle stagioni, interroga Tonino che non è stato punto attento:

— Dimmi un po' — gli dice — quali sono le giornate più corte dell'anno?

E il ragazzo senza esitazione:

— I giorni di vacanza!

* * *

Scuse:

— Che cosa fai su quell'albero?

— E' caduta giù una mela ed io sono salito su per rimetterla a posto.

* * *

In un negozio di musica:

— Vendete per caso dei pezzi da pianoforte?

— No, signora, noi non vendiamo che pianoforti interi.

* * *

— Come va che Pirillo è sempre il primo della classe e tu sei sempre l'ultimo?

— Pirillo è figlio di genitori molto intelligenti, papà!...

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53

BANCA D'ITALIA

Situazione al 20 Febbraio 1931 - IX

ATTIVO.

Totale riserva aurea L.	9.313.906.477
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato »	1.780.481.639
Cassa »	233.589.841
Portafoglio su piazze italiane »	3.632.464.780
Effetti ricevuti per l'incasso »	3.696.683
Anticipazioni ordinarie »	1.234.654.010
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato »	1.159.039.934
Titoli di pertinenza della Cassa Auton. »	125.000.000
Conti correnti attivi nel Regno »	219.501.023
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni »	369.907.771
Azionisti a saldo azioni »	200.000.000
Immobili per gli uffici »	166.479.104
Istituto di liquidazioni »	626.229.718
Partite varie »	1.985.216.583
Spese corrente esercizio »	9.730.859
Depositi in titoli e valori diversi »	27.069.236.500
Partite ammortizzate nei passati esercizi »	279.772.513
TOTALE GENERALE L.	48.408.907.436

PASSIVO.

Circolazione dei biglietti L.	14.871.259.580
Vaglia cambiari e assegni della Banca »	376.296.559
Depositi in Conto corrente fruttifero »	2.061.739.864
Conto corrente del regio Tesoro »	300.000.000
Capitale »	500.000.000
Massa di rispetto »	100.000.000
Riserva straordinaria »	32.500.000
Conti correnti passivi »	16.273.242
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato »	1.178.467.099
Istituto di liquidazione - conto titoli »	369.907.771
Conto corr. Cassa Aut. Ammor. di D. P. int	320.666.015
Partite varie »	787.730.115
Rendite del corrente esercizio »	71.549.084
Utili netti dell'esercizio precedente »	73.509.289
Depositanti »	27.069.236 500
Partite ammortizzate nei passati esercizi »	279.772.513
TOTALE GENERALE L.	48.408.907.436

BANCO DI NAPOLI

Situazione al 30 Novembre 1930 - IX

ATTIVO.

Contanti e disponibilità a vista L.	673.964.816,16
Titoli pubblici di proprietà »	663.422.027,33
Portafoglio Italia ed Estero »	1.029.562.245,37
Portafoglio Credito Agrario »	208.607.268,15
Anticipaioni e riporti »	484.529.388,34
Aperture di credito in conto corrente »	105.075.301,93
Prestiti ad Enti Morali »	303.231.506,29
Mutui con garanzia ipotecaria »	18.101.755,01
Corrispondenti - saldi debitori »	976.315.554,56
Ricevitorie ed Esattorie - saldi debitori »	290.699.210,52
Effetti all'incasso »	93.898.468,51
Partecipazioni »	138.410.810,79
Immobili »	58.863.655,27
Partite varie »	98.479.917,09
Titoli fondo pensioni impiegati »	49.830.415,22
Spese del corrente esercizio »	144.019.499,11
Debitori per accettazioni ed avalli »	20.363.435,23
Depositi »	3.471.805.233,18
L.	8.829.180.508,06

PASSIVO.

Fondi patrimoniali e riserve »	1.341.783.263,32
Depositi in conto corr. ed a risparmio »	1.784.278.331,69
Fedi di credito e vaglia in circolazione »	185.609.481,36
Corrispondenti - saldi creditori »	1.362.592.446,18
Ricevitorie ed esattorie - saldi creditori »	282.198.640,28
Cartelle del Credito Fondiario in liquid. »	28.139.500,—
Partite varie »	105.201.111,43
Fondo pensioni impiegati »	49.895.925,25
Rendite del corrente esercizio »	199.363.140,14
Accettazioni ed avalli »	20.363.433,23
Depositanti »	3.471.805.233,18
L.	8.829.180.508,06